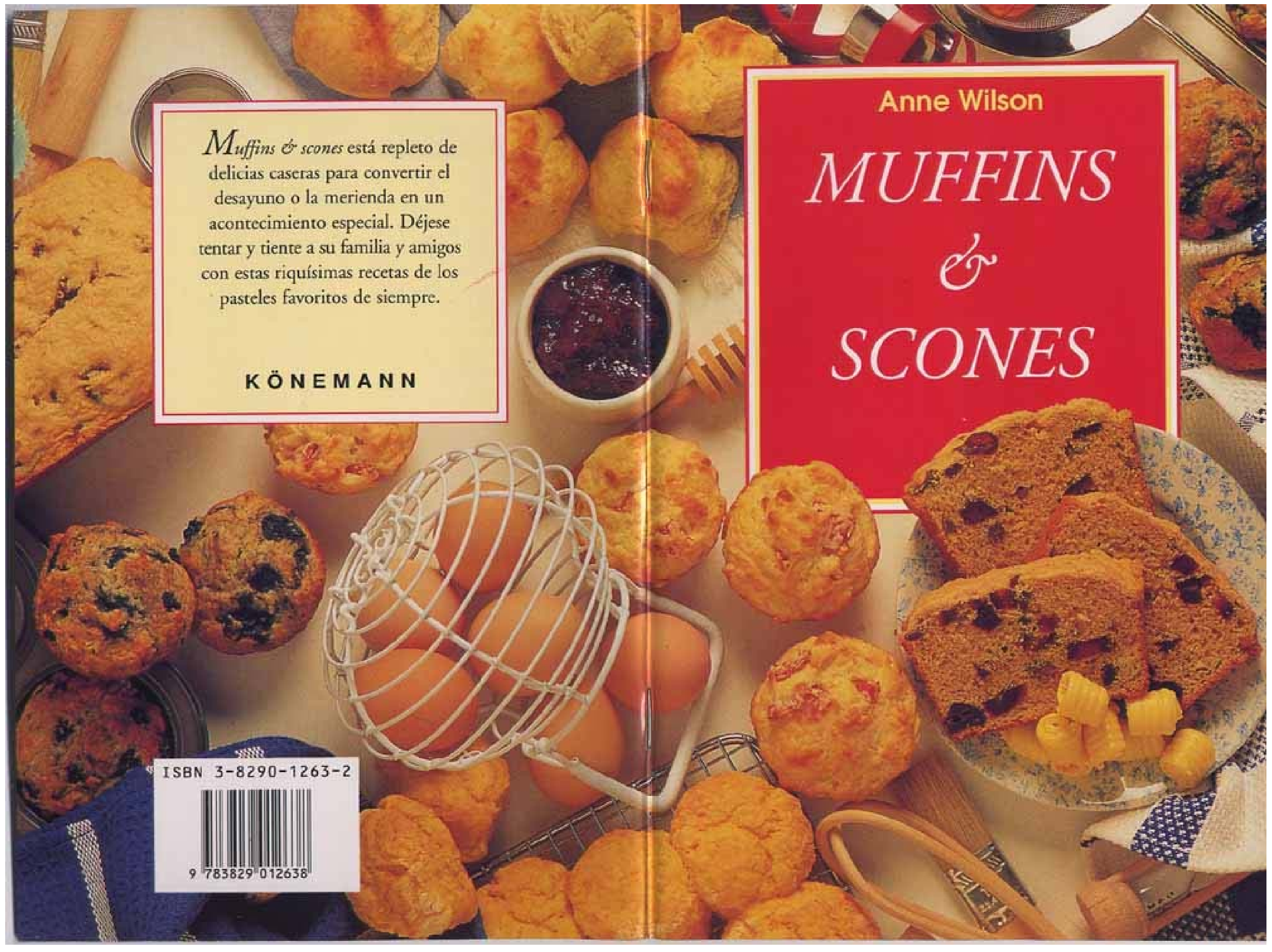

Muffins & scones está repleto de delicias caseras para convertir el desayuno o la merienda en un acontecimiento especial. Déjese tentar y tiente a su familia y amigos con estas riquísimas recetas de los pasteles favoritos de siempre.
KÖNEMANN
ISBN 3-8290-1263-2
9 783829 012638
Anne Wilson
MUFFINS
&
SCONES

MUFFINS



De arriba abajo: Muffins de fresa, Muffins, Muffins de manzana y especias

Los **muffins** *se consideran panes rápidos porque se preparan y se consumen rápidamente. Pueden servirse en el desayuno o el almuerzo, con el café o el té de media mañana. Pruébelos con sopa o con queso y fruta para una cena rápida. Dulces o salados, los* **muffins** *son ricos en fibra y muy saludables.*
Los **muffins** *resultan sorprendentemente fáciles de preparar, incluso más que los* **scones**. *Basta con incorporar con movimientos rápidos los ingredientes líquidos a los ingredientes sólidos mezclados utilizando un tenedor. Aunque esta preparación pueda parecer un tanto grumosa, al final se obtienen unos* **muffins** *ligeros y de suave textura. En cambio, si se bate en exceso, el* **muffin** *subirá demasiado, se formarán túneles en la masa y su textura final será correosa. Si añade fruta, queso o beicon a la masa, revuélvalos con la harina sin mezclarlos en exceso. Para hornearlos utilice moldes hondos al estilo americano, de paredes lisas y antiadherentes. Rellene con una cuchara metálica los moldes engrasados; pinte con aceite sólo las bases de los moldes, pues las paredes sin engrasar permiten que la masa suba y la cubierta del* **muffin** *adquiera su característica forma abombada. No debe remover de nuevo la mezcla al rellenar los moldes. Cuando los saque del horno, espere 3-4 minutos antes de desmoldarlos y deje que terminen de enfriarse sobre una rejilla metálica.*
Se aconseja consumirlos templados y con mantequilla el mismo día de su preparación. Se conservan hasta dos días en un recipiente hermético y tres meses en el congelador. Los **muffins** *congelados se envuelven en papel metálico y se calientan en el horno a temperatura moderada durante 10-12 minutos.*

Muffins

Preparación: 15 min
Cocción: 25 min
Para 12 muffins



1 3/4 tazas de harina de fuerza
2 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de levadura en polvo
1 huevo, batido ligeramente
3/4 de taza de leche
80 g de mantequilla, fundida

1. Precaliente el horno a 200° C. Pinte con aceite las bases de 12 moldes para muffin de 6 cm.
2. Tamice la harina, el azúcar y la levadura en un cuenco. Mezcle en otro más pequeño el huevo, la leche y la mantequilla; añádalo de una vez a la harina.
3. Remueva suavemente con un tenedor hasta humedecer los ingredientes sólidos; la mezcla debe quedar bastante grumosa.
4. Viértala en los moldes, hasta 2/3 de su capacidad. Hornee 20-25 minutos o hasta que se tuesten. Despéguelos con una espátula y páselos a una rejilla metálica. Sirva templados.



Muffins de fresa

Preparación: 20 min
Cocción: 20 min
Para unos 12 muffins



3 tazas de harina
1/2 taza de azúcar
1 cucharada de levadura en polvo
1/2 taza de azúcar morena
125 g de mantequilla, fundida
3 huevos
1 taza de leche
1 1/2 tazas de fresas, en trozos
azúcar glas para espolvorear

1. Precaliente el horno a 200° C. Pinte con aceite las bases de 12 moldes de *muffin*. Tamice la harina, el azúcar y la levadura en un cuenco. Incorpore el azúcar morena.
2. Combine la mantequilla fundida, los huevos y la leche; viértalos sobre los

ingredientes sólidos y remueva hasta mezclarlos.
3. Incorpore las fresas muy suavemente y con cuidado. Rellene con esta mixtura dos terceras partes de cada molde engrasado.
4. Horméelos 20 minutos hasta que estén tostados. Espolvoree inmediatamente con azúcar glas y sírvalos calientes con mantequilla.

Muffins de manzana y especias

Preparación: 20 min
Cocción: 20 min
Para 12 muffins



2 tazas de harina común
1 1/2 cucharaditas de levadura en polvo
1 1/2 cucharaditas de bicarbonato sódico
1 cucharadita de canela
1/4 de cucharadita de nuez moscada
1/3 de taza de azúcar morena
1 taza de manzanas peladas y troceadas
1 huevo, ligeramente batido
1 taza de leche
2 cucharadas de mantequilla fundida

1. Precaliente el horno a 200° C. Engrase sólo las bases de 12 moldes de *muffin*.
2. Tamice en un cuenco grande la harina, la levadura, el bicarbonato, la canela y la nuez moscada. Incorpore el azúcar morena y la manzana; remueva.
3. Mezcle bien el huevo con la leche y la mantequilla. Agréguelos de golpe a la mezcla de harina y remueva suavemente con un tenedor hasta humedecer todos los ingredientes.
4. Rellene con esta preparación dos tercios de cada molde engrasado. Hornee unos 15-20 minutos hasta que estén dorados. Sírvalos templados con mantequilla.



Muffins integrales

Preparación: 20 min
Cocción: 20 min
Para 12 muffins



1 taza de harina de fuerza
3/4 de taza de harina integral de fuerza
1 cucharadita de especias
1/2 cucharadita de levadura en polvo
1/2 cucharadita de bicarbonato sódico
1/3 de taza de azúcar morena
1/2 taza de pasas sultanas
1 huevo, ligeramente batido
1 taza de suero de leche
80 g de mantequilla, fundida

1. Precaliente el horno a 200° C. Engrase sólo las bases de 12 moldes para *muffin*.
2. Tamice las harinas, las especias, la levadura en polvo y el bicarbonato sódico en un cuenco grande. Incorpore el azúcar morena y las pasas sultanas. Combine el huevo, el suero de leche y la mantequilla fundida; mézclelos bien.
3. Agregue de una vez esta mezcla a la harina. Remueva suavemente con un tenedor hasta humedecer todos los ingredientes.
4. Rellene con esta preparación las dos terceras partes de cada uno de los moldes engrasados. Horméelos durante 15-20 minutos, o hasta que estén dorados. Sírvalos templados con mantequilla.

Muffins de arándanos

Preparación: 15 min
Cocción: 25 min
Para 12 muffins



1 3/4 tazas de harina de fuerza
2 cucharadas de azúcar refinada
1 cucharadita de levadura en polvo
1 taza de arándanos
1 huevo, ligeramente batido
1/4 de taza de leche
1/3 de taza de mantequilla, fundida

1. Precaliente el horno a 200° C. Engrase sólo las bases de 12 moldes para *muffin* de 6 cm.
2. Tamice en un cuenco la harina, el azúcar y la levadura; incorpore los arándanos y remueva. En un cuenco pequeño, ponga juntos el huevo, la leche y la mantequilla fundida; mézclelos bien. Agregue de una vez esta preparación líquida a la mezcla de la harina.
3. Remueva suavemente con un tenedor hasta que se humedezcan todos los ingredientes sólidos. La mezcla deberá tener un aspecto bastante grumoso.
4. Rellene con esta preparación las dos terceras partes de cada uno de los moldes engrasados. Horméelos durante 20-25 minutos hasta que estén tostados. Separe los *muffins* con una espátula, desmóldelos y páselos inmediatamente a una rejilla metálica. Sírvalos templados con mantequilla.

Consejo
Como todos los hornos son distintos y los termostatos no suelen ser muy exactos, puede tener que modificar ligeramente los tiempos de cocción y las temperaturas que le recomendamos.



En el frasco: Muffins integrales con especias; sobre la bandeja: Muffins de arándanos

Muffins de queso y jamón

Preparación: 15 min
Cocción: 25 min
Para 12 muffins



1 3/4 tazas de harina de fuerza
2 cucharadas de azúcar refinada
1 cucharadita de levadura en polvo
1 taza de queso cheddar *rallado*
1/2 taza de jamón picado
1 huevo, ligeramente batido
3/4 de taza de leche
1/3 taza de mantequilla, fundida

1. Precaliente el horno a 200° C. Engrase sólo las bases de 12 moldes para *muffin* de 6 cm.
2. Tamice en un cuenco la harina, el azúcar y la levadura e incorpore el queso y el jamón. En un cuenco pequeño, mezcle bien el huevo, la leche y la mantequilla fundida; agregue de una vez este líquido a la mixtura de harina.
3. Remueva suavemente con un tenedor hasta humedecer todos los ingredientes; la mezcla debe quedar bastante grumosa.
4. Rellene con esta preparación dos terceras partes de cada molde. Hornéelos 20-25 minutos hasta que estén tostados. Sepárelos con una espátula, desmóldelos y páselos a una rejilla metálica. Sírvalos templados.

Muffins de maíz

Preparación: 15 min
Cocción: 10 min
Para 18 muffins



1 1/2 tazas de harina común
1 taza de harina de maíz amarilla
1/2 cucharadita de sal
4 cucharaditas de levadura en polvo
1/4 de taza de azúcar
2 huevos
1/4 de taza de aceite
1 taza de crema de maíz
3/4 de taza de leche
1 cucharada de perejil picado

1. Precaliente el horno a 200° C. Engrase bien dos bandejas hondas para tartaletas. Tamice en un cuenco grande la harina común con la harina de maíz, la sal, la levadura en polvo y el azúcar. Bata ligeramente en una jarra los huevos, el aceite, la crema de maíz, la leche y el perejil hasta que estén bien mezclados.
2. Haga un hoyo en el centro de los ingredientes sólidos y vierta en él los ingredientes líquidos. Incorpórelos rápidamente con un tenedor; no los mezcle en exceso.
3. Rellene los moldes y a continuación hornéelos durante unos 10 minutos. Sírvalos templados.

Muffins integrales de queso

Preparación: 20 min
Cocción: 20 min
Para 12 muffins



1 taza de harina blanca de fuerza
1 taza de harina integral de fuerza
1 taza de queso cheddar *rallado*
1 huevo
60 g de mantequilla, fundida
3/4 de taza de leche
2 cucharaditas de mostaza francesa
queso rallado, adicional

1. 1. Precaliente el horno a 200° C. Pinte con aceite únicamente las bases de 12 moldes para *muffin*.
2. Tamice las harinas en un cuenco grande e incorpore el queso. Mezcle bien en otro cuenco el huevo, la mantequilla fundida, la leche y la mostaza. Agregue esta mezcla a las harinas y remueva suavemente con un tenedor hasta humedecer todos los ingredientes.
4. Rellene con esta preparación las dos terceras partes de cada uno de los moldes engrasados. Espolvoree cada *muffin* con el queso rallado adicional. Hornéelos 15-20 minutos hasta que estén dorados. Sírvalos templados.



De atrás hacia adelante: Muffins de queso y jamón; Muffins de maíz y Muffins integrales de queso

Muffins de zanahoria, piña y salvado

Preparación: 30 min + 1 h de reposo
Cocción: 20 min
Para 12 muffins



1 taza de agua hirviendo
1 taza de salvado natural
1 huevo, batido
1/3 de taza de azúcar morena
1/2 taza de zanahoria rallada
1/2 taza de piña en conserva al natural, machacada y escurrida
2 cucharadas de aceite vegetal
1 taza de harina común
1/3 de taza de leche en polvo
1 1/2 cucharaditas de levadura en polvo
1 1/2 cucharaditas de bicarbonato sódico
1/2 cucharadita de jengibre en polvo

1. Vierta el agua hirviendo sobre el salvado; déjelo reposar durante 1 hora.
2. Precaliente el horno a 200° C. Pinte con aceite sólo las bases de 12 moldes para *muffin*.
3. Incorpore al salvado el huevo, el azúcar morena, la zanahoria, la piña y el aceite; mézclelos bien.
4. Tamice en un cuenco grande la harina, la leche en polvo, la levadura, el bicarbonato y el jengibre. Añada la mezcla de salvado y remueva suavemente con un tenedor hasta humedecer todos los ingredientes.
5. Rellene con esta preparación las dos terceras partes de cada uno de los moldes. Hornee durante 15-20 minutos hasta que estén dorados. Sírvalos templados con mantequilla.





Muffins de zanahoria, piña y salvado



Muffins de plátano y salvado

Muffins de plátano y salvado

Preparación: 20 min + 1 h de reposo
Cocción: 20 min
Para 12 muffins



1 taza de agua hirviendo
1 taza de salvado natural
1/2 taza de plátano maduro machacado
1 huevo, batido
2 cucharadas de aceite vegetal
1/3 de taza bien apretada de azúcar morena
1 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
1 taza de harina común
1/3 de taza de leche desnatada en polvo
1 1/2 cucharaditas de levadura en polvo
1 1/2 cucharaditas de bicarbonato sódico

1. Vierta el agua hirviendo sobre el salvado en un cuenco mediano. Remuévalo y déjelo reposar durante 1 hora.
2. Precaliente el horno a 200° C. Pinte con aceite sólo las bases de 12 moldes para *muffin*. Incorpore al salvado en remojo el plátano, el huevo, el aceite, el azúcar morena y la esencia de vainilla; mézclelos bien.
3. Tamice en un cuenco mediano la harina, la leche en polvo, la levadura y el bicarbonato sódico. Añada la mixtura de salvado y plátano y remueva suavemente con un tenedor hasta humedecer todos los ingredientes.
5. Rellene con esta preparación las dos terceras partes de cada uno de los moldes para *muffin*. Hornéelos durante 15-20 minutos hasta que estén dorados. Sírvalos templados con mantequilla.

SCONES

Scones con mermelada y nata

Conseguir una buena hornada de scones crujientes, ligeros y dorados pone a prueba la habilidad de un buen cocinero. Aquí le mostramos cómo conseguir unos scones perfectos.

Como siempre que prepara un pastel, use los ingredientes más frescos. La harina de fuerza es la mejor, aunque hay quien prefiere harina común y levadura en polvo. Añada siempre un poco de azúcar para contrarrestar un posible sabor a harina. Para los scones más ligeros emplee agua y leche a partes iguales. También puede utilizar nata agria, suero de leche y yogur natural, pero siempre debe añadir agua para conseguir la consistencia requerida. La mantequilla proporciona sabor y color y ayuda a su conservación.

Maneje ligeramente la masa y trabájela con rapidez para ablandarla. Ponga poca harina en la superficie de trabajo y amase sólo basta que no queden grumos. Si sólo va a preparar unos cuantos, trabaje la masa con las manos hasta que tenga 2 cm de espesor; utilice el rodillo cuando se trate de un número mayor. Recorte la masa con cortapastas afilados.

Antes de hornearlos, píntelos con leche o suero para que queden brillantes y dorados; si utiliza mantequilla fundida, quedarán menos brillantes. Es muy importante cocerlos a horno fuerte, a unos 220° C. Terminada la cocción, enfríelos sobre una rejilla metálica si le gustan crujientes, o tápelos con un paño limpio si los prefiere algo más blandos.

Scones

Preparación: 25 min
Cocción: 12 min
Para 12 scones



2 tazas de harina de fuerza
una pizca de sal, opcional
30 g de mantequilla, en trozos pequeños
1/2 taza de leche
1/2 taza de agua

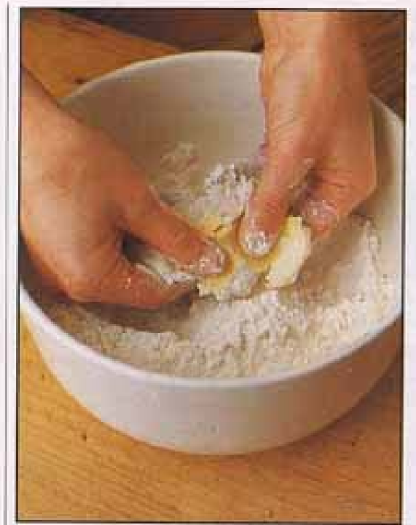
1. Precaliente el horno a 220° C. Tamice la harina y la sal (si la incluye) en un cuenco grande. Añada la mantequilla y frótela ligeramente con las yemas de los dedos.
2. Combine la leche y el agua. Haga un hoyo en el centro de la harina. Vierta el líquido de golpe, reservando una pequeña cantidad (una cucharadita) para pintar los *scones*. Trabaje la masa rápidamente para ablandarla.
3. Pase esta masa a una superficie enharinada (use harina de fuerza). Trabájela ligeramente con las manos y después extiéndala en un círculo de unos 2 cm de espesor.
4. Recorte esta masa en círculos con un cortador liso enharinado o, si lo prefiere, divídala en triángulos utilizando un cuchillo también enharinado. Coloque los *scones* sobre una placa de horno engrasada y píntelos con leche. Hornee durante 10-12 minutos o hasta que los *scones* suenen huecos al golpear su base. Enfríelos sobre una rejilla metálica y sírvalos con mermelada y nata.

Nota: aunque la sal es opcional, conviene añadirla porque intensifica el sabor de los *scones*.

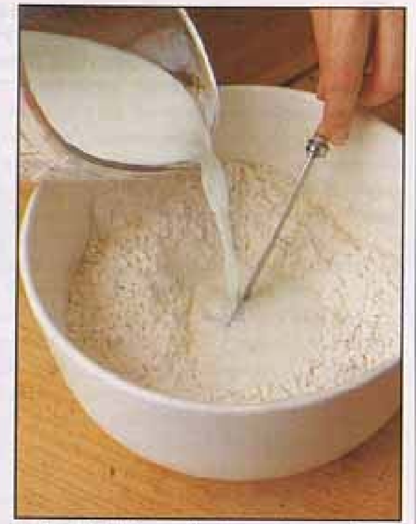
CONSEJO
Trabaje la mezcla con mucho cuidado y delicadeza. Si la soba en exceso y la aprieta con demasiada fuerza, obtendrá unos *scones* duros y correosos. Por lo tanto, será preferible en todo caso quedarse algo corto en el amasado.



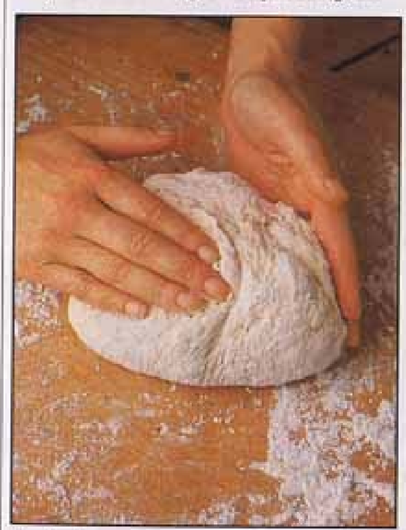
CONSEJO
No añada demasiada harina mientras trabaja la masa, de lo contrario la pasta resultará más dura y correosa.



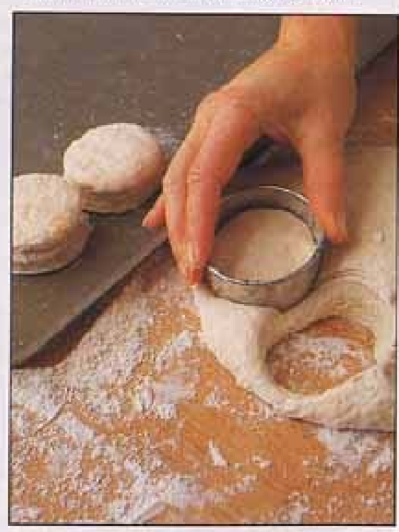
1. Añada la mantequilla y frótela ligeramente con las yemas de los dedos hasta que la mezcla tenga un aspecto migoso.



2. Vierta la leche mezclada con el agua en el centro de la harina y mézclelo todo con un cuchillo hasta obtener una masa blanda.



3. Pase la masa a una superficie poco enharinada y trabájela ligeramente. Aplástela hasta conseguir un círculo de 2 cm de grosor.



4. Con un cortapastas bien afilado, recorte la masa en círculos.



Scones de manzana y canela

Preparación: 35 min
Cocción: 12 min
Para 12 scones



2 tazas de harina de fuerza, tamizada
30 g de mantequilla, troceada
1/3 de taza de azúcar refinada
1 manzana reineta, pelada y rallada
1 cucharadita de canela en polvo
1 huevo, batido
1/3 de taza de leche
1 cucharada de azúcar refinada, adicional
1/4 de cucharadita de canela en polvo, adicional

1. Precaliente el horno a 220° C. Ponga la harina en un cuenco, añada la mantequilla y frote ambas con las yemas de los dedos.
2. Incorpore el azúcar, la manzana y la canela; remueva. Mezcle aparte el huevo y la leche; haga un hoyo en el centro de la mezcla y vierta el líquido de una vez, reservando 1 cucharadita.

Scones de manzana y canela

3. Trabaje la mezcla para obtener una masa blanda. Pásela a una superficie enharinada y siga trabajándola ligeramente. Estírela para formar un círculo de 2 cm de espesor.
4. Recorte la masa en círculos con un cortapastas liso enharinado. Colóquelos sobre una placa pastelera engrasada y barnícelos con el líquido sobrante. Espolvoréelos con el azúcar adicional mezclado con la canela.
5. Hornéelos durante 10-12 minutos. Enfríelos sobre una rejilla metálica y sírvalos con mantequilla.

Scone de Navidad relleno

Preparación: 35 min
Cocción: 20 min
Raciones: 10



2 tazas de harina de fuerza
30 g de mantequilla, troceada
1/3 de taza de azúcar refinada
1 huevo, ligeramente batido
150 ml de leche

Relleno
90 g de mantequilla
1 cucharada de brandy
1/2 taza de guindas rojas escarchadas, picadas
1/2 taza de guindas verdes escarchadas, picadas
1/2 taza de nueces, picadas
azúcar glas

1. Precaliente el horno a 220° C. Tamice la harina en un cuenco grande; añada la mantequilla y frótela un poco con las yemas de los dedos. Mezcle el azúcar.
2. Combine el huevo y la leche. Haga un hoyo en el centro de la harina y vierta el líquido de una vez. Trabaje rapidamente para conseguir una masa blanda.
3. Pásela a una superficie enharinada (con harina de fuerza), trabájela ligeramente y estírela en un rectángulo de 1,5 cm de espesor.
4. Para preparar el relleno, bata la mantequilla con el brandy hasta que quede espumosa. Esparza las cerezas y las nueces sobre la superficie de la masa.
5. Doble hacia adentro los lados cortos para que no se salga el relleno. Enrolle la masa como un rollo suizo y póngalo, con la unión hacia abajo, en una placa pastelera engrasada.
6. Marque unos pequeños cortes en el centro del rollo a intervalos de 2 cm y hornéelo durante 20 minutos. Sírvalo templado y espolvoreado con azúcar glas.

CONSEJO
Utilice unas tijeras de cocina afiladas para cortar el *scone*.



CONSEJO
Si lo prefiere, puede preparar la masa en la batidora-mezcladora. Sin embargo, los *scones* hechos de esta manera suelen resultar más duros porque la masa se bate en exceso. Pese a todo, si utiliza la batidora, hágalo a velocidad lenta y bata justo hasta que empiecen a mezclarse los ingredientes.

Scone de Navidad relleno

Scones de queso y sésamo

Scones de queso y semillas de sésamo

Preparación: 35 min
Cocción: 12 min
Para 12 scones



2 tazas de harina de fuerza
1/2 cucharadita de sal
30 g de mantequilla, en trocitos
3/4 de taza de leche

Cobertura
30 g de mantequilla
1/2 taza de queso cheddar *rallado*
2 cucharaditas de mostaza
2 cucharaditas de semillas de sésamo

1. Precaliente el horno a 220° C. Tamice la harina y la sal en un cuenco grande. Añada la mantequilla y frótela con la harina con las yemas de los dedos.
2. Haga un hoyo en el centro de la harina. Vierta de una vez todo el líquido y mézclelo rápidamente hasta conseguir una masa blanda.
3. Pase la masa a una superficie enharinada (utilice harina de fuerza): trabájela ligeramente. Estírela hasta conseguir un círculo de unos 2 cm de espesor.
4. Recorte la masa con un cortapastas redondo enharinado. Disponga los *scones* sobre una placa pastelera engrasada.
5. Para preparar la cobertura, derrita suavemente la mantequilla a fuego lento; añada el queso, la mostaza y las semillas de sésamo. Espere a que el queso se funda y remuévalo todo bien.
6. Con una cuchara, ponga encima de cada *scone* un poco de cobertura (asegúrese de que emplea todo el líquido). Hornee durante 10-12 minutos o hasta que los *scones* estén dorados. Sírvalos templados con mantequilla.

Variación. Divida la masa en 12 partes y estírelas en forma de una larga salchicha. Haga un nudo en cada una de las tiras y hornéelas como ya se ha indicado.

Desde arriba a la izquierda y en el sentido de las agujas del reloj: Pan jugoso de queso y cebollino, Scone integral redondo y Scone circular de limón

Pan jugoso de queso y cebollino

Preparación: 25 min
Cocción: 20 min
Para 1 pan



2 tazas de harina de fuerza
30 g de mantequilla, troceada
1 taza de queso cheddar *rallado*
2 cucharadas de queso parmesano rallado
2 cucharadas de cebollino picado
1/2 taza de leche
1/2 taza de agua
1 cucharada de parmesano rallado, adicional

1. Precaliente el horno a 220° C. Tamice la harina en un cuenco grande. Añada la mantequilla y frótela ligeramente con las yemas de los dedos. Incorpore los quesos y el cebollino y remueva bien.
2. Combine la leche y el agua. Haga un hoyo en el centro de la harina y vierta todo el líquido de una vez, reservando un poco para barnizar. Mézclelo rápidamente hasta conseguir una masa blanda.
3. Ponga la masa en una superficie enharinada; trabájela para formar un círculo de unos 20 cm de diámetro; póngalo en una placa pastelera engrasada. Pinte con la leche y espolvoree el queso adicional.
4. Hornee durante 15-20 minutos y sírvalo en rebanadas con mantequilla.

Nota. También puede dividir la masa en 6 círculos y hornearlos 10-15 minutos.

> **CONSEJO**
> En esta masa se usa agua y leche a partes iguales porque el agua favorece la obtención de un producto más ligero. Se usa sólo leche en los scones dulces porque se consigue un resultado más suculento. También se puede usar sólo agua, mitad agua y mitad leche o leche reconstituida. Otra forma de prepararla consiste en añadir 1 cucharada de leche en polvo a los ingredientes sólidos y usar luego toda el agua como líquido. Cualquiera de estos métodos es adecuado.

Scone circular de limón

Preparación: 20 min
Cocción: 20 min
Raciones 8



2 tazas de harina de fuerza
60 g de mantequilla
1/3 de taza de germen de trigo
2 cucharadas de pieles de frutas variadas, picadas
1 cucharada de azúcar
2 cucharadas de cáscara de limón rallada
1 huevo, batido ligeramente
1 cucharada de zumo de limón
3 cucharadas de leche

1. Precaliente el horno a 220° C. Tamice la harina

en un cuenco grande, añada la mantequilla y frótela ligeramente con las yemas de los dedos.
2. Agregue el germen de trigo, las pieles de fruta, el azúcar y la ralladura de limón. Mezcle el huevo, el zumo de limón y la leche. Haga un hoyo en el centro de la harina y vierta el líquido de una vez. Revuélvalo todo bien para conseguir una masa blanda.
3. Pase esta masa a una superficie enharinada (utilice harina de fuerza) y trabájela suavemente. Forme un círculo de 20 cm de diámetro y póngalo en una placa pastelera engrasada.
4. Con un cuchillo enharinado, corte la masa hasta el fondo para dividirla en 8 cuñas. Barnícelas con un poco de leche.
5. Homéelas durante 20 minutos. Enfríelas sobre una rejilla metálica durante 5 minutos y sírvalas con mantequilla y mermelada de naranja amarga.

Consejo
Pruebe esta variación: cubra una buena cantidad de compota de fruta con una capa de masa de *scone* dulce o salada. Horneéla durante 20-30 minutos.



Scone integral redondo

Preparación: 20 min
Cocción: 20 min
Raciones 8



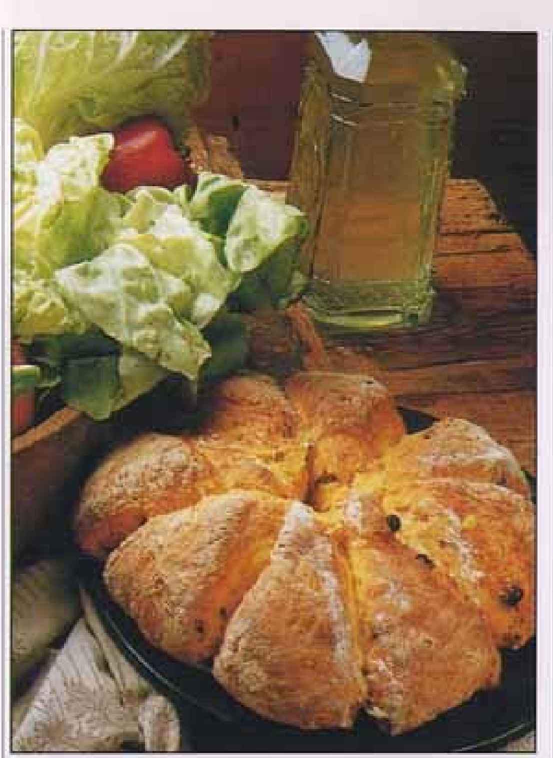
2 tazas de harina integral de fuerza
1 taza de harina integral
1 cucharadita de canela
1/4 cucharadita de nuez moscada
3/4 de taza de leche
2 cucharadas de miel
45 g de mantequilla, fundida
leche para barnizar

1. Precaliente el horno a 220° C.
2. Tamice las harinas y las especias en un cuenco y agregue la fibra de la harina integral. Combine la leche, la miel y la mantequilla fundida; incorpórelas a los ingredientes sólidos y trabaje la mezcla con un cuchillo hasta ablandarla.
3. Pásela a una superficie ligeramente enharinada y amásela suavemente. Forme un círculo de 20 cm de diámetro y póngalo en una placa pastelera engrasada.
4. Con un cuchillo enharinado, córtelo hasta el final para dividirlo en 8 cuñas. Sepárelas ligeramente y barnice la superficie con un poco de leche. Horneélas durante 20 minutos hasta que se doren ligeramente.
5. Sáquelas del horno y envuélvalas en un paño de cocina limpio durante 10 minutos antes de servirlas templadas con montoncitos de mantequilla.

Consejo
Tradicionalmente, el *scone* se sirve con forma triangular, resultado de cortar el círculo de masa desde el centro en secciones triangulares. También puede servirse entero.



1. Primer paso: ponga la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y trabájela con delicadeza.



1. Cuñas de scone *de calabaza*



2. Segundo paso: forme con la masa un círculo de 20 cm de diámetro y córtelo para dividirlo en 8 cuñas.

Cuñas de scone de calabaza

Preparación: 30 min
Cocción: 25 min
Raciones: 6



30 g de mantequilla
2 cucharadas de azúcar
1 taza de calabaza cocida, escurrida y machacada
1 huevo
2 tazas de harina de fuerza
una pizca de sal
1/3 de taza de pasas sultanas
leche para barnizar

1. Precaliente el horno a 200° C. Bata la mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla esté cremosa; añada la calabaza y el huevo.
2. Tamice la harina y la sal e incorpórelas a la mezcla con las sultanas; remueva bien con rapidez hasta conseguir una masa blanda.
3. Trabaje ligeramente la masa sobre una superficie enharinada. Forme un círculo de 20 cm y póngalo sobre una placa pastelera engrasada. Divídalo en 8 cuñas, cortando casi hasta el fondo para que, una vez cocido, se separen con facilidad. Barnícelas con leche y horneélas durante 20-25 minutos hasta que estén doradas.

Consejo
En todas estas recetas se pueden duplicar las cantidades sin problemas, aumentando un poco el tiempo de cocción.

Pan jugoso

Preparación: 25 min
Cocción: 20 min
Para 1 pan



2 tazas de harina de fuerza
30 g de mantequilla, troceada
1/2 taza de leche
1/2 taza de agua
semillas de sésamo

1. Precaliente el horno a 220° C. Tamice la harina en un cuenco grande, añada la mantequilla y frote ligeramente la mantequilla con la harina con las yemas de los dedos.
2. Mezcle la leche y el agua, haga un hoyo en el centro de la harina y vierta el líquido de una vez. Mézclelo bien para obtener una masa blanda.
3. Pase esta masa a una superficie enharinada (utilice harina de fuerza). Trabájela ligeramente y forme un círculo de 20 cm.
4. Póngalo en una placa pastelera engrasada, barnícelo con un poco de leche y espolvoree con las semillas de sésamo.
5. Horneélo durante 15 minutos; reduzca un poco la temperatura del horno (190° C) y prosiga la cocción otros 5-10 minutos o hasta que el pan suene hueco al golpear su base. Sírvalo templado y con mantequilla como acompañamiento especial de una comida.



Rollo de pan danés

Preparación: 40 min
Cocción: 20 min
Raciones 12



2 tazas de harina de fuerza
30 g de mantequilla, troceada
1/3 de taza de azúcar
150 ml de leche

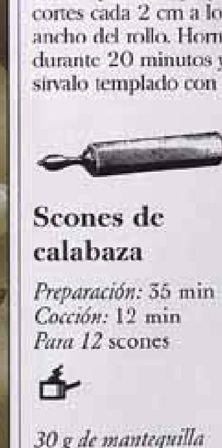
Relleno

125 g de queso cremoso, a temperatura ambiente
1/4 de taza de azúcar morena
1/2 taza de compota de manzana en conserva
1/4 de cucharadita de canela
1/4 de taza de pasas sultanas

1. Precaliente el horno a 220° C. Tamice la harina en un cuenco grande; añada la mantequilla y frótela ligeramente con las yemas de los dedos. Incorpore el azúcar y remueva.
2. Combine el huevo y la leche. Haga un hoyo en el centro de la harina y vierta el líquido de una vez. Remueva rápidamente para obtener una masa blanda.
3. Pase esta masa a una superficie enharinada (use harina de fuerza); trabájela ligeramente y estírela para formar un rectángulo de 1,5 cm de espesor.
4. Haga una crema con el queso y el azúcar; extiéndala sobre la masa y recúbrala con la manzana. Esparza la canela y las sultanas.
5. Doble hacia adentro los extremos cortos del rectángulo para que no se salga el relleno. Enrolle la masa como un rollo suizo y póngalo con la juntura hacia abajo en una placa pastelera engrasada.
6. Marque unos pequeños cortes cada 2 cm a lo ancho del rollo. Horneélo durante 20 minutos y sírvalo templado con nata.

Desde arriba y siguiendo las agujas del reloj: Pan jugoso, Scones de sultanas, Scones con mermelada y nata.

Rollo de pan danés, Scones de calabaza, En el centro: Rueda de mermelada



Scones de calabaza

Preparación: 35 min
Cocción: 12 min
Para 12 scones

30 g de mantequilla
2 cucharadas de azúcar refinada
1/2 taza de puré de calabaza
1 huevo, ligeramente batido
1/2 taza de leche
2 1/2 tazas de harina de fuerza, tamizada

1. Precaliente el horno a 220° C. Haga una crema ligera y granulada con la mantequilla y el azúcar.

Añada el puré de calabaza, el huevo y la leche.
2. Incorpórelo todo a la harina con cuidado hasta obtener una masa blanda.
3. Pase esta masa a una superficie enharinada (use harina de fuerza). Trabájela ligeramente y estírela con las manos para formar un círculo de 2 cm de espesor.
4. Recórtelo en círculos con un cortapastas liso enharinado. Póngalos en una placa pastelera engrasada y barnícelos con un poco de leche. Hornee durante 10-12 minutos. Sírvalos templados con mantequilla.

CONSEJOS
Con la misma receta de los *scones* de calabaza, pero sustituyendo la calabaza por 1/4 de taza de puré de patata y 1/4 de taza de puré de calabaza, prepare *scones* de patata y calabaza. Puede ahorrar tiempo si cocina una mayor cantidad de cada una de las verduras para la cena de la noche anterior. Hágalas puré y consérvelas tapadas en la nevera.

CONSEJO
Para preparar una rueda de frutas siga la misma receta, pero sustituya la mermelada por 1/2 taza de picadillo de frutas, o bien por 100 g de guindas escarchadas picadas y mezcladas con 1/4 de taza de frutos secos variados picados.

Rueda de mermelada

Preparación: 30 min
Cocción: 20 min
Raciones 12



2 tazas de harina de fuerza
30 g de mantequilla, troceada
1/3 de taza de azúcar
1 huevo, ligeramente batido
150 ml de leche
1/2 taza de mermelada de fresa o de otra fruta

1. Precaliente el horno a 220° C. Tamice la harina en un cuenco grande; añada la mantequilla y frótela con las yemas de los dedos. Mezcle el azúcar.
2. Combine el huevo y la leche. Haga un hoyo en el centro de la harina y vierta el líquido de una vez. Incorpórelo todo rápidamente para obtener una masa blanda.
3. Pase esta masa a una superficie enharinada (use harina de fuerza). Trabájela ligeramente y estírela para formar un rectángulo de 1,5 cm de espesor.
4. Caliente la mermelada en el fuego o en el microondas y extiéndala sobre la masa. Enróllela como un rollo suizo y córtela en rebanadas de 2 cm.
5. Ponga unas junto a otras, con el corte hacia arriba, en un molde circular de 18 cm engrasado. Barnice con un poco de leche y hornee 15-20 minutos. Enfríe la rueda sobre una rejilla metálica. Sírvala templada con mantequilla.

Scones de sultanas

Preparación: 25 min
Cocción: 12 min
Raciones 12



2 tazas de harina de fuerza
30 g de mantequilla, troceada
1/3 de taza de azúcar
1/4 de taza de pasas sultanas
1 huevo, ligeramente batido
150 ml de leche

1. Precaliente el horno a 220° C. Tamice la harina en un cuenco grande; añada la mantequilla y frótela ligeramente con las yemas de los dedos.
2. Agregue el azúcar y las pasas sultanas; remueva. Combine el huevo y la leche. Haga un hoyo en el centro de la harina y vierta todo el líquido de una vez, reservando una cucharadita para barnizar. Mézclelo rápidamente para obtener una masa blanda.
3. Pásela a una superficie enharinada (utilice harina de fuerza). Trabájela con las manos ligeramente y estírela para formar una rueda de unos 2 cm de espesor.
4. Recorte esta masa en círculos con un cortapastas liso enharinado, o en triángulos con un cuchillo también enharinado. Póngalos en una placa pastelera engrasada y barnícelos con leche. Hornee durante 10-12 minutos. Enfríelos sobre una rejilla metálica y sírvalos con mantequilla.

Rollo de queso y hierbas

Preparación: 35 min
Cocción: 30 min
Para 1 rollo de 20 cm de Ø



3 tazas de harina de fuerza
una pizca de levadura en polvo
45 g de mantequilla
2/3 de taza de leche
1/3 de taza de agua

Relleno
1 taza de queso cheddar *rallado*
1/2 taza de queso parmesano rallado
1/2 taza de perejil picado
1 cucharada de estragón fresco picado
1 cucharada de orégano picado
1 cucharada de hojas de romero picadas
15 g de mantequilla, ablandada
1 yema de huevo, batida
2 cucharadas de agua

1. Precaliente el horno a 200° C. Tamice la harina y la levadura en un cuenco grande; añada la mantequilla y frótela. Combine la leche y el agua; viértalas sobre los ingredientes sólidos y mezcle bien para conseguir una masa blanda.
2. Póngala en una superficie ligeramente enharinada y amase suavemente hasta eliminar cualquier grumo. Estírela en un rectángulo de 38 x 28 cm.
3. Para preparar el relleno, mezcle los quesos y las hierbas en un cuenco. Unte una capa muy fina de mantequilla sobre la masa y esparza por encima la mezcla de queso.
4. Enrolle el rectángulo por el lado corto; córtelo luego en 10 rebanadas iguales. Distribúyalas, con el corte hacia abajo, en un molde circular de 20 cm forrado con papel engrasado.
5. Mezcle la yema y el agua; barnice las rebanadas. Hornee unos 25-30 minutos hasta que el rollo adquiera consistencia y se tueste. Sírvalo templado.



Rollo de queso y hierbas

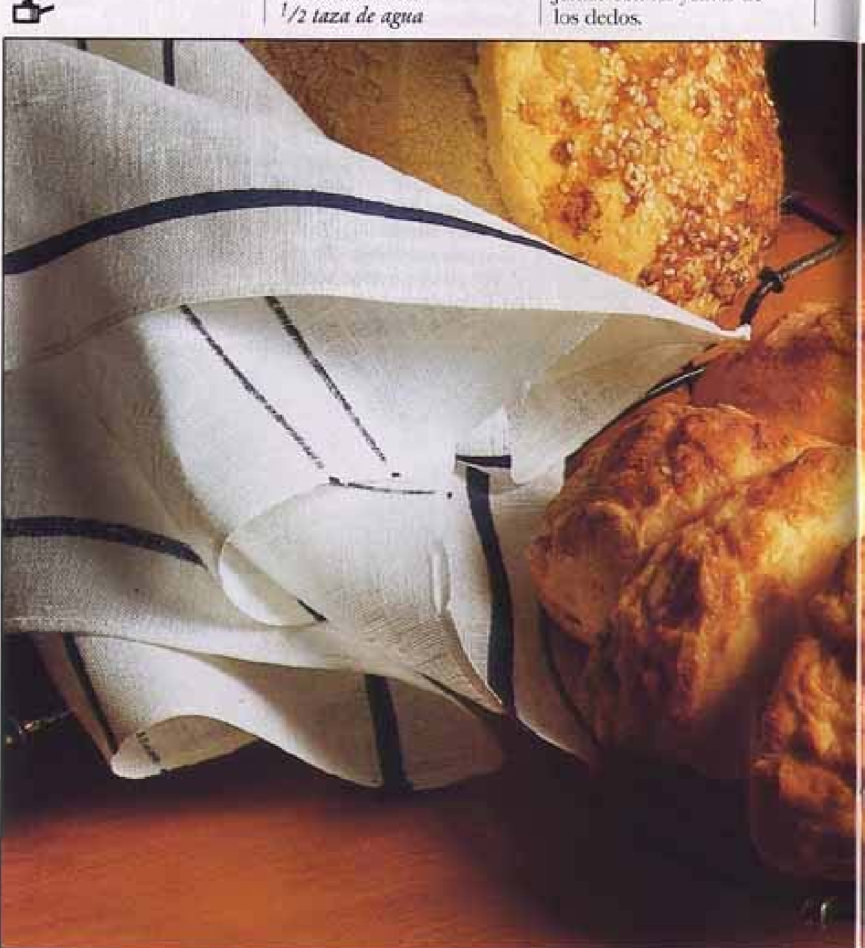
Scone circular de queso y beicon

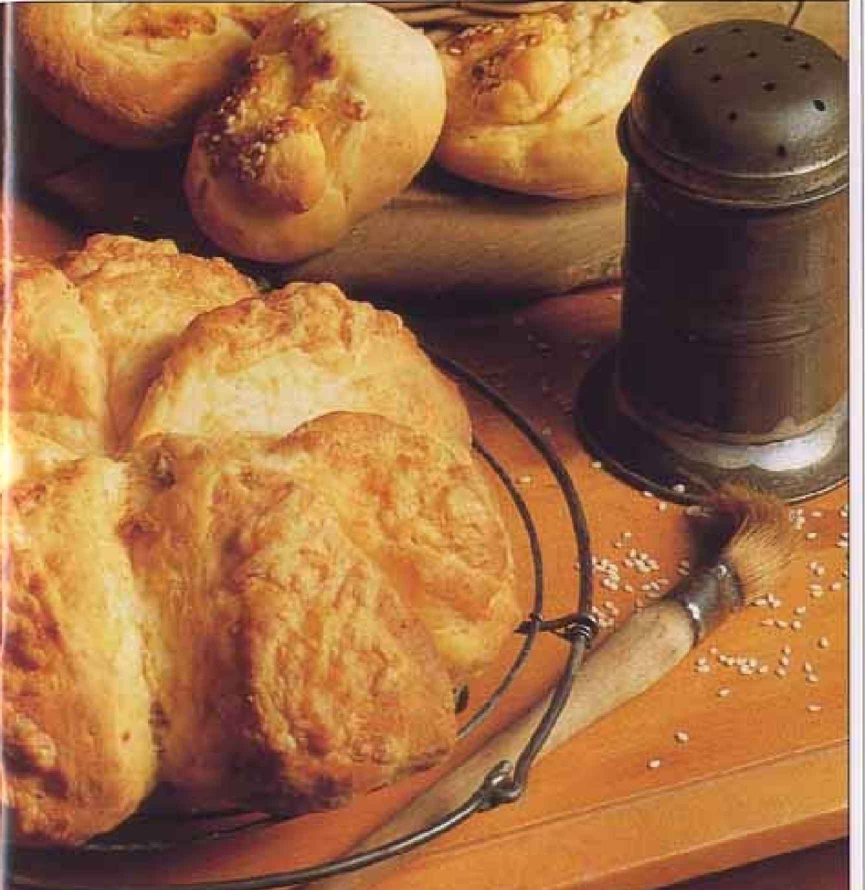
Preparación: 35 min
Cocción: 15 min
Raciones 8



2 tazas de harina de fuerza, tamizada
30 g de mantequilla, troceada
1/2 taza de queso cheddar *rallado*
2 lonchas de beicon sin corteza, picadas finas
1/2 taza de leche
1/2 taza de agua
1/2 taza de queso cheddar *en tiras, adicional*
pimienta de Cayena

1. Precaliente el horno a 220° C. Ponga la harina en un cuenco; añada la mantequilla y frote ambas juntas con las yemas de los dedos.
2. Agregue el queso y el beicon; remueva. Combine aparte la leche y el agua. Haga un hoyo en el centro de la mezcla de harina y vierta todo el líquido de una vez, reservando 1 cucharadita para barnizar.
3. Incorpórelo bien hasta obtener una masa blanda. Pase la masa a una superficie enharinada (utilice harina de fuerza). Trabájela ligeramente y estírela para formar una rueda de 20 cm.
4. Ponga esta rueda en una placa pastelera engrasada. Divídala en 8 cuñas, cortándola con un cuchillo enharinado sin llegar hasta el fondo. Barnice con el líquido sobrante. Espolvoree con el queso *cheddar* adicional y un poquito de cayena.
5. Hornee durante 10-12 minutos o hasta que los *scones* suenen huecos al golpear su base.





Scone circular de queso y hierbas

Herradura de queso

Preparación: 40 min
Cocción: 20 min
Raciones: 8



2 tazas de harina de fuerza
30 g de mantequilla, troceada
1/2 taza de leche
1/2 taza de agua

Relleno

1 taza de queso cheddar *rallado*
4 pepinillos, picados
1/2 cebolla pequeña, picada
1/4 de taza de pimiento picado
8 aceitunas rellenas, picadas
1/2 taza de queso cheddar, *rallado, adicional*

1. Precaliente el horno a 220° C. Tamice la harina en un cuenco grande; añada la mantequilla y frótela ligeramente con las yemas de los dedos.
2. Combine la leche y el agua. Haga un hoyo en el centro de la harina y vierta todo el líquido de una vez. Mezcle rápidamente para obtener una masa blanda.
3. Pase la masa a una superficie enharinada (utilice harina de fuerza). Trabájela ligeramente y estírela para formar un rectángulo de 1,5 cm de espesor.
4. Para preparar el relleno, mezcle todos los ingredientes excepto el queso *cheddar* adicional.
5. Extienda el relleno sobre la masa. Enróllela como un rollo suizo y póngalo con la unión hacia abajo en una placa pastelera engrasada.
6. Déle forma de herradura. Con un cuchillo afilado, haga unos cortes sobre la masa a intervalos de 2 cm. Espolvoree con el queso adicional y hornéelo durante 15-20 minutos. Sírvalo caliente.

Consejo
Tenga siempre el horno precalentado a la temperatura adecuada, que para los *scones* es generalmente muy alta (220° C). Esto permite una cocción rápida y ayuda a conseguir una textura más ligera.



Consejo
La harina integral de fuerza puede sustituir a la harina blanca con buenos resultados; sin embargo, no espere un producto demasiado ligero. Los *scones* integrales tienen siempre una textura más espesa. Si quiere preparar la receta con harina integral, pruebe a hacerlo empleando harina integral y blanca a partes iguales.

Herradura de queso

— PASTELES PARA EL TÉ —

Detrás, Bollo tradicional para el té; delante, Pastel de pacanas y canela

Los pasteles para el té se cuentan siempre entre los preferidos por la familia. Sírvalos templados con mantequilla, o fríos y glaseados durante el desayuno o la merienda. En este capítulo hemos incluido pasteles de frutas y especias, el tradicional bollo glaseado para el té y pasteles de frutas y nueces. Todos tienen una preparación rápida y fácil y pueden conservarse muy bien.

Bollo tradicional para el té

Preparación: 35 min
Cocción: 20 min
Para 1 bollo



2 1/4 tazas de harina de fuerza
1/4 de cucharada de canela molida
60 g de mantequilla, troceada
2 cucharadas de pasas sultanas
1 cucharada de azúcar
1 huevo, batido
1/2 taza de leche

Glasa

1 taza de azúcar glas
15 g de mantequilla
1 cucharada de agua caliente
1/4 de cucharadita de esencia de vainilla artificial
colorante alimentario rosa, opcional
cerezas y pieles de fruta escarchadas, para decorar

1. Precaliente el horno a 200° C. Tamice la harina y la canela en un cuenco; añada la mantequilla y frótela con los dedos.
2. Agregue las sultanas y el azúcar. Combine el huevo y la leche. Haga un hoyo en el centro y vierta el líquido; mezcle bien hasta obtener una pasta blanda.
3. Amásela ligeramente en una superficie enharinada. Forme un semicírculo y corte con unas tijeras el borde curvo cada 2 cm.
4. Hornee 20 minutos, hasta que suene hueco al golpear su base. Enfríelo en una rejilla metálica.
5. Para hacer la glasa, bata el azúcar glas, la mantequilla, el agua, la vainilla y el colorante hasta que la mezcla sea homogénea. Rocíe el bollo y decórelo con las cerezas y las pieles escarchadas. Sírvalo en rebanadas con mantequilla.

> **CONSEJO**
> Divida la masa en tres trozos. Estire cada uno en forma de cuerda. Junte los tres cabos de esas cuerdas y trézcelas. Pegue los cabos.

Pastel de pacanas y canela

Preparación: 35 min
Cocción: 30 min
Para 1 pastel de 20 cm



1 huevo, separada la yema de la clara
1/2 taza de azúcar
1 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
1 taza de harina de fuerza, tamizada
1/4 de taza de nueces pacanas, picadas
30 g de mantequilla, fundida

Cobertura

15 g de mantequilla, fundida
1 cucharada de azúcar
1/4 de cucharadita de canela
1/4 de cucharadita de nuez moscada

1. Precaliente el horno a temperatura moderada (180° C). Monte la clara de huevo a punto de nieve; añada la yema e incorpore gradualmente el azúcar, batiendo bien después de cada adición.
2. Mezcle la leche y la vainilla y agréguelas poco a poco a la mezcla de huevo.
3. Incorpore la harina, las pacanas y la mantequilla. Vierta la mezcla en un molde circular de 20 cm engrasado y enharinado.
4. Hornee 25-30 minutos y pase el pastel a una rejilla metálica para que se enfríe.
5. Para preparar la cobertura, barnice con mantequilla el pastel todavía caliente. Mezcle el resto de los ingredientes y espolvoree uniformemente la superficie del pastel. Sírvalo templado o frío con mantequilla.



Pastel de peras y nueces

Preparación: 40 min
Cocción: 1 h
Para 1 pastel



2 peras grandes, peladas, sin corazón y picadas finas
2 huevos, batidos
1/3 de taza de leche
2/3 de taza de salvado de cereales (no en copos)
1 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
1 taza de harina común
1/2 taza de harina integral
1/2 taza de azúcar morena
1 cucharadita de levadura en polvo
1/2 cucharadita de bicarbonato sódico
1/4 de cucharadita de nuez moscada molida
60 g de mantequilla
2/3 de taza de nueces picadas

1. Precaliente el horno a 180° C. Ponga las peras, los huevos, la leche, el salvado y la vainilla en un cuenco grande. Mézclelo todo bien, tápelo y déjelo reposar durante 10 minutos.
2. Combine las harinas, el azúcar, la levadura en polvo, el bicarbonato sódico y la nuez moscada.
3. Agregue la mantequilla a la mezcla de harinas, frótela bien hasta conseguir una consistencia migosa. Añada entonces la mixtura de cereal y las nueces; revuelva hasta humedecer las migas.
4. Rellene con esta preparación un molde alargado de 14 x 21 cm, engrasado y enharinado ligeramente. Horneélo hasta que al pinchar su centro con una aguja, ésta salga limpia, 1 hora más o menos.
5. Enfríelo en el molde durante 5 minutos y luego páselo a una rejilla metálica para enfriarlo del todo. Sírvalo con mantequilla.



Baba de frutas glaseado

Preparación: 40 min
Cocción: 45 min
Para 1 pastel baba de 20 cm



3/4 de taza de frutas secas variadas
3/4 de taza de azúcar
1 cucharada de mantequilla
3/4 de taza de agua hirviendo
1 3/4 tazas de harina de fuerza
1 cucharadita de canela

Glasa
3/4 de taza de azúcar glas, tamizada
1 cucharada de zumo de frutas
1 cucharada de nueces picadas

1. Precaliente el horno a 180° C. Mezcle en un cuenco grande la fruta, el azúcar y la mantequilla; vierta por encima el agua hirviendo y mezcle todo bien. Deje enfriar un poco, eche el huevo y bátalo dentro.
2. Tamice a la vez la harina y la canela; agréguelas poco a poco a la preparación de fruta, batiendo hasta mezclarlas bien. Vierta esta mezcla en un molde de baba de 20 cm, previamente engrasado y enharinado.
3. Hornee hasta que esté dorado y al pinchar su centro con una aguja larga, ésta salga limpia, unos 40-45 minutos. Ya fuera del horno, espere unos minutos antes de desmoldarlo; después enfríelo completamente sobre una rejilla metálica.
4. Para preparar la glasa, remueva juntos el azúcar glas y el zumo de fruta hasta conseguir una mezcla homogénea. Viértala sobre el pastel y deje que chorree por los lados. Esparza las nueces por encima. Sirva este pastel en rebanadas y úntelas con mantequilla.

Detrás: Baba de frutas glaseado; delante: Pastel de peras y nueces

Detrás: Pastel de fruta y pacanas; delante: Cake de tutti frutti

Pastel de fruta y pacanas

Preparación: 40 min
Cocción: 50 min
Para 1 pastel



Cobertura
1 taza de harina común, tamizada
1/2 cucharadita de canela
1/4 de cucharadita de nuez moscada rallada
90 g de mantequilla a temperatura ambiente
1/3 taza de azúcar morena
1/4 de taza de nueces pacanas picadas finas

Pastel
1/2 taza de pacanas picadas finas
3/4 de taza de pasas sultanas picadas
la ralladura de 1 naranja
2 tazas de harina, tamizada
1 taza de azúcar
1 cucharadita de bicarbonato sódico
125 g de mantequilla a temperatura ambiente
1 taza de leche
2 huevos

1. Para preparar la cobertura, mezcle la harina, la canela y la nuez moscada en un cuenco. Añada la mantequilla y frótela con la yema de los dedos hasta que ofrezca un aspecto migoso. Incorpore el azúcar y las pacanas. Resérvelo.
2. Para preparar el pastel, caliente el horno a 180° C. Combine las pacanas, las sultanas y la ralladura en un cuenco pequeño. Resérvelo.
3. Mezcle en un cuenco grande la harina, el azúcar y el bicarbonato. Añada la mantequilla y la leche; bata con las varillas eléctricas durante 2 minutos.
4. Agregue los huevos y continúe batiendo 2 minutos más. Incorpore la mixtura de pacanas y fruta.
5. Vierta la mezcla en un molde cuadrado de 23 cm engrasado y forrado con papel parafinado; alise la superficie y cúbralo por encima con la cobertura.
6. Hornéelo durante 45-60 minutos, o hasta que salga limpia una aguja larga al pincharla en su centro. Desmóldelo y déjelo enfriar sobre una rejilla metálica.

Consejo
Cuando en una receta se requiera forrar el molde, utilice papel parafinado. Engráselo siempre y espolvoréelo con harina para asegurarse de que el pastel no se pegará.



Cake de Tutti Frutti

Preparación: 40 min
Cocción: 50 min
Para 1 cake



1 taza de harina integral común
1/2 taza de harina blanca de fuerza
1/2 cucharadita de levadura en polvo
60 g de mantequilla
1/3 de taza de azúcar morena
1/2 taza de orejones picados
1/4 de taza de nueces picadas
1/2 taza de guindas escarchadas, en cuartos
1 huevo, batido
1/3 de taza de yogur natural
2 cucharadas de leche
1 cucharada de miel templada para glasear

1. Precaliente el horno a 180° C. Tamice las harinas y la levadura en un cuenco grande; añada la mantequilla y frótela ligeramente con la yema de los dedos.
2. Agregue el azúcar, los orejones, las nueces y las guindas. Aparte, mezcle bien el huevo con el yogur y la leche. Vierta esta mezcla líquida sobre la preparación de harina y frutas; mézclelas rapidamente para obtener una crema suave.
3. Rellene con esta crema un molde rectangular de 14 x 21 cm, previamente engrasado y forrado. Hornéelo durante 25-30 minutos o hasta que, al pinchar su centro con una aguja larga, ésta salga limpia.
4. Espere 5 minutos antes de desmoldarlo sobre una rejilla metálica y quitar el papel. Barnice entonces su superficie con la miel templada para glasearlo; déjelo enfriar completamente. Envuélvalo y déjelo reposar durante toda la noche antes de servirlo.

Pastel de manzana y canela

Tarta de manzana y canela

Preparación: 35 min
Cocción: 1 h
Para 1 tarta de 20 cm



180 g de mantequilla
1/2 taza de azúcar morena
la ralladura de 1 limón
3 huevos
1 taza de harina blanca de fuerza
1/2 taza de harina integral común
1 cucharadita de canela molida
1/2 taza de leche
1/2 taza de pasas sultanas
1 manzana, pelada, sin corazón y en gajos
1 cucharada de mermelada de albaricoque, templada
canela azucarada (ver nota)

1. Precaliente el horno a 180° C. Bata en un cuenco grande la mantequilla con el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa. Incorpore la ralladura de limón y bata. Añada los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada adición.
2. Tamice las harinas junto con la canela. Agréguelas, alternando con la leche, a la mezcla cremosa. Incorpore las sultanas.
3. Vierta la preparación en un molde desmontable de 20 cm previamente engrasado. Disponga en forma radial los gajos de manzana con la parte curva hacia arriba sobre la superficie del pastel.
4. Horméelo durante 55-60 minutos. Barnice con la mermelada y espolvoree con la canela azucarada. Desmóldelo y déjelo enfriar sobre una rejilla metálica.

Nota. La canela azucarada se puede comprar en tiendas y supermercados. Si lo prefiere, puede hacerla usted mismo mezclando 1 cucharada de azúcar refinada con 1/2 cucharadita de canela molida.



— PANES DULCES Y SALADOS —

En el sentido de las agujas del reloj, desde arriba: Pan de manzana y naranja, Pan de limón y nueces y Pan de dátiles y nueces

Los panes rápidos son saludables y versátiles. Nuestros panes dulces, ricos en frutas, resultan perfectos para acompañar el té desayuno o la merienda, servidos con montoncitos de mantequilla. Los panes salados son el complemento ideal de sopas, guisos y ensaladas. Cualquiera de estas delicias se conserva durante días en un recipiente hermético. Verá como se congelan y recalientan perfectamente.

Pan de manzana y naranja

Preparación: 50 min
Cocción: 50 min
Para 1 pan



90 g de mantequilla
2/3 de taza de azúcar
2 huevos
1 taza de harina común
1 taza de harina integral
1 cucharadita de levadura en polvo
1/2 cucharadita de bicarbonato sódico
1 taza de manzanas, picadas finas
1/2 taza de pasas de Corinto
1/4 de taza de nueces, picadas
2 cucharaditas de ralladura de naranja
1/4 de taza de leche

1. Precaliente el horno a 180° C. Bata la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una crema ligera y esponjosa. Añada los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada adición.
2. Incorpore las harinas tamizadas, la levadura, el bicarbonato, las manzanas, las pasas, las nueces y la ralladura de naranja, alternándolas con la leche.
3. Rellene con esta preparación un molde rectangular de 15 x 25 cm previamente engrasado; hornee durante unos 50 minutos o hasta que compruebe que el pan está cocido.
4. Espere 5 minutos antes de desmoldarlo sobre una rejilla metálica para que se enfríe por completo.

Pan de limón y pacanas

Preparación: 50 min
Cocción: 50 min
Para 1 pan



90 g de mantequilla
2/3 de taza de azúcar
2 huevos
1 1/2 tazas de harina
1 cucharadita de levadura en polvo
1/2 cucharadita de bicarbonato sódico
1/4 de taza de zumo de naranja
1/4 de taza de zumo de limón
1/2 taza de pacanas picadas

1. Precaliente el horno a 180° C. Trabaje la mantequilla y el azúcar hasta obtener una crema ligera y esponjosa. Añada los huevos de uno en uno, batiendo bien tras cada adición.
2. Incorpore la harina tamizada, la levadura y el bicarbonato, alternándolos con los zumos combinados. Agregue las pacanas.
3. Rellene con esta preparación un molde rectangular de 15 x 25 cm engrasado. Hornee 50 minutos o hasta que compruebe que el pan está cocido.
4. Espere 5 minutos antes de desmoldarlo sobre una rejilla metálica y luego déjelo enfriar por completo.

Pan de dátiles y nueces

Preparación: 40 min
Cocción: 40 min
Para 2 panes



125 g de mantequilla
1 taza de azúcar morena
2 huevos
300 ml de leche
1 1/2 tazas de dátiles picados
1 taza de nueces picadas
3 tazas de harina de fuerza, tamizada

1. Precaliente el horno a 180° C. Trabaje la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla cremosa. Añada los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada adición.
2. Agregue la leche, los dátiles y las nueces. Incorpore con cuidado la harina. Vierta la mezcla en dos moldes rectangulares engrasados de 14 x 21 cm.
3. Hornee durante 35-40 minutos. Desmóldelos y déjelos enfriar en una rejilla metálica. Sírvalos en rebanadas, templados o fríos, con mantequilla.

Pan de polenta con zanahoria y hierbas

Preparación: 35 min
Cocción: 1 h
Para 1 pan



1 taza de polenta (gachas de harina de maíz)
1 taza de harina de fuerza
1 cucharada de azúcar
1 taza de zanahoria rallada
1 cucharada de perejil picado
2 cucharaditas de cebollino picado
2 cucharaditas de hojas secas de orégano
1 taza de nata agria
2 huevos
125 g de mantequilla, fundida

1. Precaliente el horno a 180° C. Mezcle la polenta, la harina y el azúcar en un cuenco grande. En otro cuenco, mezcle la zanahoria con los demás ingredientes.
2. Haga un hoyo en el centro de los ingredientes sólidos; añada la mezcla de zanahoria y remueva rápidamente hasta humedecer todo (no mezcle en exceso).
3. Rellene con esta preparación un molde rectangular de 14 x 21 cm previamente engrasado y enharinado. Hornee a temperatura moderada hasta que al pincharlo con una aguja larga, ésta salga limpia, aproximadamente 1 hora.
4. Espere 5 minutos antes de desmoldarlo sobre una rejilla metálica. Sírvalo templado o frío para acompañar sopas y guisos.

Pan de tomate y albahaca

Preparación: 50 min
Cocción: 1 h
Para 1 pan



125 g de mantequilla
1 cucharada de tomate concentrado
1 cucharada de azúcar morena
2 huevos
2 tazas de harina
1 cucharadita de levadura en polvo
1 cucharadita de bicarbonato
1 cucharadita de albahaca seca
1/2 taza de zumo de tomate
60 g de queso cheddar, *rallado*

1. Precaliente el horno a 180° C. Mezcle la mantequilla, el tomate concentrado, el azúcar y los huevos hasta conseguir una crema ligera y esponjosa.
2. Tamice la harina con la levadura y el bicarbonato; agregue la albahaca.
3. Incorpore gradualmente esta mezcla a la crema, alternándola con el zumo de tomate. Añada el queso.
4. Rellene un molde rectangular de 15 x 21 cm, engrasado y enharinado. Hornee hasta que el pan recupere su forma al presionarlo y cuando salga limpia una aguja pinchada en el centro.
5. Espere 5 minutos y vuélquelo en una rejilla para que se enfríe. Guárdelo envuelto toda la noche antes de servirlo.

Izquierda: Pan de tomate y albahaca; derecha: Pan de polenta con zanahoria y hierbas; en primer plano: Pan redondo de ajo y queso

Pan redondo de ajo y queso

Preparación: 35 min
Cocción: 1 h
Para 1 pan redondo



185 g de mantequilla
3 huevos
2 dientes de ajo, majados
1 1/2 tazas de harina de fuerza
3/4 de taza de harina blanca común
1/2 cucharadita de bicarbonato sódico
1 taza de nata agria
125 g de queso edam *o* gouda, *rallados*

1. Precaliente el horno a 180° C. En un cuenco grande, bata la mantequilla hasta obtener una crema fina; añada, batiendo, los huevos y el ajo. Tamice las harinas y el bicarbonato e incorpore esta mezcla poco a poco, alternándola con la crema agria, a la mixtura de huevo. Agregue entonces el queso rallado.
2. Rellene con esta preparación un molde circular de 20 cm engrasado y ligeramente enharinado. Hornee durante 50-60 minutos.
3. Espere 5 minutos antes de desmoldar el pan sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Sírvalo templado con montoncitos de mantequilla.



Molde de plátano

Pan de plátano en molde

Preparación: 30 min
Cocción: 45 min
Para 1 molde



60 g de mantequilla
2/3 de taza de azúcar
1 cucharada de esencia de vainilla
2 plátanos, bien machacados
1 huevo, ligeramente batido
1 1/2 tazas de harina de fuerza
1/2 taza de leche

1. Precaliente el horno a 180° C. Pinte un molde rectangular de 9 x 23 cm con mantequilla fundida o aceite. Enharine la base y las paredes y sacuda para que caiga la sobrante.
2. Bata con las varillas eléctricas la mantequilla y el azúcar en un cuenco pequeño hasta obtener una crema ligera. Añada los plátanos machacados y mézclelos bien. Agregue el huevo poco a poco, batiendo con cuidado después de cada adición. Por último, incorpore la esencia de vainilla.
3. Trasvase esta mezcla a un cuenco grande. Con una cuchara metálica, vaya añadiendo alternativamente las harinas tamizadas y la leche; remueva hasta obtener una crema homogénea.
4. Viértala en el molde preparado; alise la superficie. Hornee durante 45 minutos o hasta que salga limpia una aguja larga pinchada en el centro del pan. Espere 5 minutos antes de desmoldarlo sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Sírvalo con mantequilla o con un glaseado de limón.

Pan de zanahoria y calabacín

Preparación: 50 min
Cocción: 45 min
Para 1 pan



90 g de mantequilla
1/4 de taza de azúcar morena
2 cucharaditas de ralladura de naranja
2 huevos
1 1/2 tazas de harina de fuerza
1/2 cucharadita de canela molida
2 cucharadas de zumo de naranja
1/2 taza de nueces picadas
2 cucharadas de leche
1/2 taza de zanahoria rallada
1/2 taza de calabacín rallado

Glaseado

60 g de queso cremoso para untar
3 cucharadas de azúcar glas
1 cucharada de zumo de naranja
2 cucharadas de ralladura de naranja

1. Precaliente el horno a (180° C). Trabaje la mantequilla con el azúcar hasta obtener una crema ligera y esponjosa; añada la ralladura y remueva. Incorpore los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada adición. Agregue el resto de los ingredientes.
2. Vierta esta mezcla en un molde rectangular de 15 x 25 cm engrasado. Hornee durante 45 minutos y compruebe que el pastel esté cocido.
3. Espere 5 minutos antes de desmoldarlo sobre una rejilla metálica para que se enfríe completamente.
4. Para preparar el glaseado, bata el queso, el azúcar glas, el zumo de naranja y la ralladura hasta obtener una mezcla homogénea. Extiéndala sobre el pastel ya frío.



Pan de zanahoria y calabacín

Pan dulce de ciruelas y frutos secos

Preparación: 40 min
Cocción: 1 h
Para 1 pastel



1 taza de harina integral, tamizada
1 taza de harina blanca, tamizada
1 taza de copos de avena
1/2 taza de azúcar refinada
1 cucharadita de especias
1 cucharadita de bicarbonato
125 g de mantequilla, en dados
2 huevos
1/2 taza de nata agria
1/4 de taza de leche
1 taza de ciruelas deshuesadas, picadas
1/3 de taza de nueces, en mitades

1. Precaliente el horno a 180° C. Mezcle en un cuenco grande las harinas, la avena, el azúcar, las especias y el bicarbonato. Añada la mantequilla y frótela con las yemas de los dedos hasta que la mezcla tenga un aspecto migoso.
2. Bata los huevos con la nata agria en un cuenco pequeño. Haga un hoyo en el centro de la mezcla de harina; incorpore la mezcla de huevo y la leche; mezcle todo hasta conseguir una masa consistente pero húmeda. Agregue las ciruelas y las nueces.
3. Rellene con la masa un molde rectangular de 14 x 21 cm. Alise la superficie y decore con medias nueces si lo desea.
4. Hornee durante 1 hora o hasta que esté cocido.
5. Espere 5 minutos y desmóldelo sobre una rejilla para que se enfríe. Guarde en recipiente hermético.

CONSEJO
Si desea dar otra forma al pan, horneélo en un molde cuadrado de 20 cm durante 25-30 minutos. Sírvalo en porciones cuadradas.



CONSEJO
Recuerde que, al finalizar la cocción, conviene siempre que el pastel o el pan repose dentro del molde durante 1-2 minutos antes de volcarlo sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Así evitará que se pegue a la base del recipiente o que se rompa al desmoldarlo.

Pan dulce de ciruelas y nueces

— FAVORITOS PARA LA HORA DEL TÉ —

De izquierda a derecha: Pastel de mantequilla, Pastel de piña boca abajo y Rocas

***E**ntre la gran variedad de pasteles, los que se incluyen aquí tienen algo en común: gustan a todo el mundo. Con o sin adornos, glaseados o untados con mantequilla, hacen del té del desayuno o de la merienda un acontecimiento especial.*

Para triunfar en repostería, utilice siempre los mejores ingredientes. Péselos o mídalos con cuidado, usando las tazas y las cucharas como medidas estándar. Siga paso a paso las indicaciones, precaliente el horno y elija un molde adecuado.

El tiempo de cocción puede variar según el horno y el recipiente empleado para hornear. Un pastel está listo cuando presenta un color uniforme, resulta consistente al presionarlo en el centro y se despega del molde por los lados. Después de sacarlo del horno, espere unos 5 minutos antes de desmoldarlo y déjelo enfriar del todo sobre una rejilla metálica.

Estos pasteles se pueden congelar muy bien, pero conviene hacerlo sin relleno ni glasa. Ponga el pastel sin tapar en una bandeja. Cuando esté congelado, envuélvalo en plástico trasparente y papel de aluminio, eliminando todo el aire que pueda. Guárdelo en un recipiente rígido y consérvelo hasta 3 meses.

Para descongelarlo, retire los envoltorios y manténgalo a temperatura ambiente durante 1-3 horas, según su tamaño.

Pastel de mantequilla

Preparación: 40 min
Cocción: 45 min
Para 1 pastel



125 g de mantequilla
1/2 taza de azúcar refinada
2 huevos
1/2 cucharada de sucedáneo de esencia de vainilla
2 tazas de harina de fuerza
1/2 taza de leche

Glasa de vainilla
1 taza de azúcar glas
15 g de de mantequilla
1/2 cucharadita de sucedáneo esencia de vainilla
1-2 cucharadas de agua caliente

1. Precaliente el horno a 180° C. Prepare una crema ligera y esponjosa con la mantequilla y el azúcar. Incorpore la vainilla mientras bate. Añada los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada adición.
2. Tamice la harina e incorpórela suavemente a la mezcla cremosa alternándola con la leche; empiece y acabe con harina.
3. Rellene con esta preparación un molde rectangular engrasado de 10 x 20 cm. Horneelo 40-45 minutos, y desmóldelo sobre una rejilla para que se enfríe.
4. Para preparar la glasa de vainilla, bata todos los ingredientes juntos hasta conseguir una mezcla homogénea. Extiéndala sobre el pastel ya frío.

CONSEJO
Conviene que la mantequilla para hacer la masa esté a temperatura ambiente. Deje fuera de la nevera la noche anterior la cantidad de mantequilla que requiera la receta.



Rocas

Preparación: 30 min
Cocción: 15 min
Para unas 20 unidades



2 tazas de harina de fuerza, tamizadas
90 g de mantequilla o margarina, troceadas
1/2 taza de azúcar refinada
1/2 taza de fruta variada
1 cucharada de frutos secos, picados, opcional
1/2 cucharadita de jengibre molido
1 huevo
1/4 de taza de leche

1. Precaliente el horno a 200° C. Ponga la harina en

un cuenco, añada la mantequilla y frótela con las yemas de los dedos hasta obtener una mezcla migosa.
2. Agregue el azúcar, la fruta, los frutos secos y el jengibre. Bata los huevos con la leche y añádalos a los ingredientes sólidos. Trabájelo bien hasta obtener una masa consistente.
3. Coloque pequeños montoncitos irregulares de esta masa sobre una placa pastelera engrasada. Horneélos durante unos 10-15 minutos hasta que estén tostados. Pase los pastelillos a una rejilla metálica para que se enfríen. Sírvalos con mantequilla.

Pastel de piña boca abajo

Preparación: 45 min
Cocción: 40 min
Para 1 pastel



Base
60 g de mantequilla, a temperatura ambiente
1/2 taza de azúcar morena
4 medias rodajas de piña en conserva, escurridas
12 guindas escarchadas

Pastel
125 g de mantequilla
1/2 taza de azúcar refinada
2 huevos
1 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
1 1/2 tazas de harina de fuerza, tamizada
1/2 taza de leche

1. Para la base, prepare una crema con la mantequilla y el azúcar en un cuenco pequeño. Extiéndala en el fondo de un molde de corona de 20 cm forrado con papel engrasado. Adorne por encima con la piña y las guindas. Resérvelo.
2. Para el pastel, precaliente el horno a 180° C. Mezcle la mantequilla y el azúcar hasta obtener una crema ligera y esponjosa. Añada los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada adición. Incorpore la esencia de vainilla y remueva.
3. Agregue a esta crema la harina y la leche alternándolas, empezando y acabando con la harina.
5. Extienda regularmente y con cuidado esta mezcla sobre la base ya preparada. Hornee durante 40 minutos. Espere 15 minutos antes de desmoldarlo sobre una rejilla metálica para que se enfríe por completo.



Bizcocho de chocolate

Preparación: 30 min
Cocción: 15 min
Para 1 bizcocho



3 huevos, separada la clara de la yema
3/4 taza de azúcar refinada
1 taza de harina de fuerza, tamizada
60 g de chocolate, fundido
3 cucharadas de agua

Relleno
300 ml de nata
1/2 cucharadita de cacao en polvo
30 g de chocolate, fundido

1. Precaliente el horno a 180° C. Ponga las claras de huevo en un cuenco limpio y seco; bátalas a punto de nieve. Añada el azúcar poco a poco hasta conseguir una mezcla espesa y brillante.
2. Agregue las yemas batiendo bien. Incorpore con cuidado la harina, seguida del chocolate y el agua. Divida esta preparación en dos partes iguales y rellene con ellas dos moldes circulares de 20 cm previamente engrasados y enharinados.
3. Horneélos durante 12-15 minutos o hasta que los bizcochos recuperen su forma al apretarlos con la mano. Desmóldelos y déjelos enfriar sobre una rejilla metálica.
4. Para preparar el relleno, bata la nata con el cacao. Cuando empiece a espesar, añada el chocolate y continúe batiendo hasta que la crema tenga la consistencia suficiente para poderla extender con facilidad.
5. Distribuya el relleno por encima de uno de los bizcochos. Coloque el otro encima y decórelo con azúcar glas y fresas.
Nota. Si la nata está fría y el chocolate caliente, al batirlos para mezclarlos pueden formarse pequeños grumos de chocolate.



Bizcocho de chocolate y Cuernos rellenos de crema

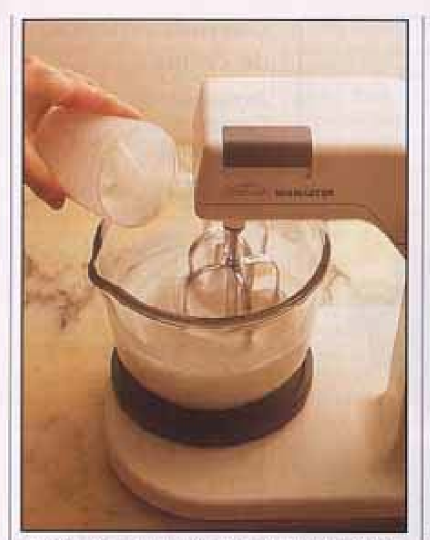
Cuernos rellenos de crema

Preparación: 35 min
Cocción: 20 min
Para 8 cuernos

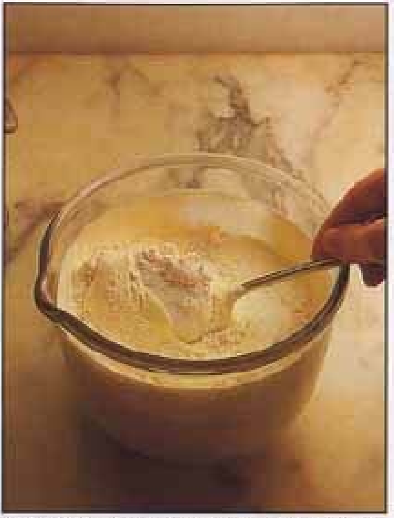


1 lámina estirada de hojaldre congelado, descongelada
1/2 taza de nata
1/2 cucharadita de brandy
1/2 cucharadita de ralladura de naranja
1 naranja, en gajos
azúcar glas

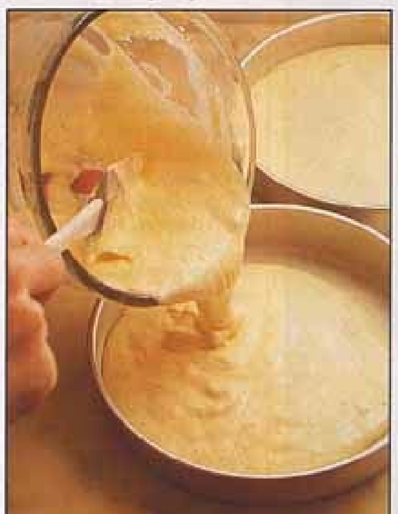
1. Precaliente el horno a 220° C. Pinte con un poco de agua una de las caras de la lámina de hojaldre y córtela en tiras de 5 mm.
2. Engrase ligeramente los moldes de cuerno (ver nota). Empezando por la punta, enrolle la pasta alrededor del molde hasta cubrirlo casi del todo (necesitará 2 tiras). Solape un poco los extremos de las tiras.
3. Ponga los moldes en una placa pastelera. Horneélos 15-20 minutos, hasta que estén dorados y crujientes.
4. Retire los cuernos de los moldes y enfríelos sobre una rejilla metálica.
5. Bata la nata con el brandy y la ralladura de naranja. Con una cuchara o la manga pastelera, rellene con esta crema los cuernos ya fríos. Adórnelos con un gajo de naranja y espolvoréelos con azúcar glas antes de servirlos.
Nota. Los moldes para estos cuernos se venden en tiendas especializadas en menaje de cocina.



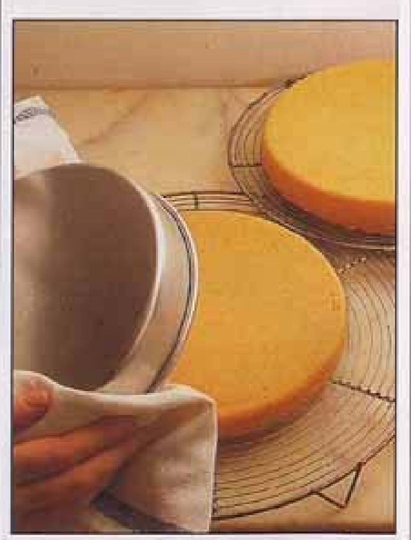
1. *Añada poco a poco el azúcar a las claras montadas y siga batiendo hasta obtener una mezcla espesa y brillante.*



2. *Incorpore la harina suavemente con una cuchara grande de metal.*



3. *Reparta con cuidado la mezcla y rellene por igual dos moldes circulares.*



4. *Deje reposar los bizcochos en sus moldes unos minutos antes de volcarlos sobre una rejilla metálica para que se enfríen.*

Bizcocho de éxito

Preparación: 30 min
Cocción: 15 min
Para 1 bizcocho



3 huevos, separada la clara de la yema
3/4 de taza de azúcar
1 taza de harina de fuerza, tamizada
3 cucharadas de agua
1/2 taza de mermelada de fresa o de otra clase
300 ml de nata montada
2 cucharadas de azúcar glas

1. Precaliente el horno a 180° C. Ponga las claras de huevo en un cuenco limpio y seco y bátalas a punto de nieve. Añada el azúcar poco a poco y siga batiendo hasta obtener una mezcla espesa y brillante.
2. Agregue las yemas sin dejar de batir. Incorpore con cuidado la harina, y luego el agua.
3. Divida la masa en dos partes iguales y rellene por igual dos moldes circulares de 20 cm engrasados y enharinados. Horneélos durante 10-15 minutos o hasta que los bizcochos recuperen su forma al presionarlos.
4. Desmóldelos y déjelos enfriar sobre una rejilla metálica. Una vez fríos, extienda primero la mermelada y después la nata sobre una de las ruedas de bizcocho; cúbrala con la otra. Decore con azúcar glas tamizada.

Consejo
Como los bizcochos no se conservan bien, prepárelos el mismo día en que vaya a servirlos.



Bizcocho de éxito

Tarta de caramelo

Preparación: 1 h
Cocción: 35 min
Para 1 tarta



Jarabe
1 taza de azúcar
3/4 de taza de agua hirviendo

Tarta
180 g de mantequilla o margarina
1/2 taza de azúcar morena
3 huevos, separada la clara de la yema
1 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
1/2 taza de jarabe
3 tazas de harina de fuerza, tamizada
3/4 de taza de leche

Glasa
60 g de mantequilla, a temperatura ambiente
2 tazas de azúcar glas
2-3 cucharadas de jarabe
1 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla

1. Para preparar el jarabe, caliente el azúcar en un cazo a fuego muy bajo y remuévala hasta que se funda y adquiera un bonito color de caramelo. Aparte el cazo del fuego e incorpore poco a poco el agua caliente, procurando evitar las salpicaduras. Déjela enfriar.
2. Para preparar la tarta, precaliente el horno a 180° C. Mezcle la mantequilla y el azúcar hasta obtener una crema ligera y esponjosa. Añada las yemas de huevo y la vainilla al tiempo que bate bien. Agregue 1/2 taza del jarabe ya frío.
3. Incorpore a esta crema la harina y la leche alternándolas. Después añada con cuidado las claras de huevo batidas a punto de nieve.
4. Reparta esta mixtura en dos moldes circulares de 20 cm engrasados. Métalos en el horno durante 35 minutos. Vuélquelos sobre sendas rejillas metálicas para que se enfríen.
5. Para preparar la glasa, trabaje la mantequilla y el azúcar hasta obtener una crema homogénea. Añada gradualmente el jarabe y la vainilla, batiendo bien.
6. Una las dos ruedas de la tarta con la mitad de la glasa y reparta el resto sobre la superficie de la tarta. Decórela con nueces o avellanas.

CONSEJO
Compruebe el grado de cocción de un pastel pinchándolo en el centro con una aguja metálica larga. Si sale limpia y seca, el pastel estará listo. Hay otras formas de saberlo, como, por ejemplo, cuando el pastel se ha despegado de las paredes del molde o cuando recupera su forma al presionarlo ligeramente en el centro con el dedo.

Tarta de jengibre

Preparación: 40 min
Cocción: 40 min
Para 1 tarta



45 g de mantequilla
1/2 taza de azúcar refinada
2 huevos
1 cucharada de caramelo líquido
1 taza de harina de fuerza
1 1/2 cucharaditas de jengibre molido
1/2 taza de leche
1/2 cucharadita de bicarbonato sódico
1/2 taza de nata, montada
azúcar glas

1. Precaliente el horno a 180° C. Mezcle el azúcar y la mantequilla hasta conseguir una crema ligera y esponjosa. Añada los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada adición. Agregue el caramelo líquido.
2. Tamice juntos la harina y el jengibre e incorpórelos a la crema, alternando con la leche y el bicarbonato previamente mezclados.
3. Rellene con la mezcla un molde circular de 20 cm engrasado. Hornee durante 40 minutos; vuelque la tarta sobre una rejilla metálica para que se enfríe.
4. Divida la tarta en dos ruedas de igual grosor. Extienda la nata montada sobre una de ellas y cúbrala luego con la otra. Espolvoree la superficie con azúcar glas tamizada.

CONSEJO
Aunque en alguna ocasión la mixtura de la tarta pueda cuajarse, esto no suele estropear el resultado final.




Izquierda: Pastel de caramelo; derecha, Pastel de jengibre

Rollo suizo

Preparación: 30 min
Cocción: 10 min
Para 1 rollo (unas 10 rebanadas)



3 huevos, separada la clara de la yema
1/2 taza de azúcar refinada
3/4 de taza de harina de fuerza, tamizada
2 cucharadas de leche caliente
azúcar refinada, adicional
2 cucharadas de mermelada de fresa
300 ml de nata, montada

1. Precaliente el horno a 180C. Ponga las claras de huevo en un cuenco limpio y seco y móntelas a punto de nieve. Añada gradualmente el azúcar y siga batiendo hasta obtener una mezcla espesa y brillante.
2. Agregue las yemas de una en una, batiendo bien después de cada adición. Incorpore suavemente la harina y la leche hasta que esté todo bien mezclado.
3. Vierta esta preparación en un molde de rollo suizo engrasado y forrado. Hornee durante 8-10 minutos.
4. Vuélquelo sobre un papel parafinado espolvoreado con el azúcar adicional Recorte los bordes y enróllelo inmediatamente con el papel. Deje enfriar en una rejilla metálica.
5. Una vez frío, desenrolle el bizcocho. Extienda por encima la mermelada y luego la nata. Vuelva a enrollarlo, esta vez sin el papel. Sírvalo en rebanadas con más nata.

Rollo suizo de chocolate

Haga la misma receta de rollo suizo, pero sustituyendo 2 cucharadas de harina por otras 2 cucharadas de cacao en polvo. Por lo demás, siga las mismas instrucciones. No utilice, sin embargo, mermelada en el relleno.



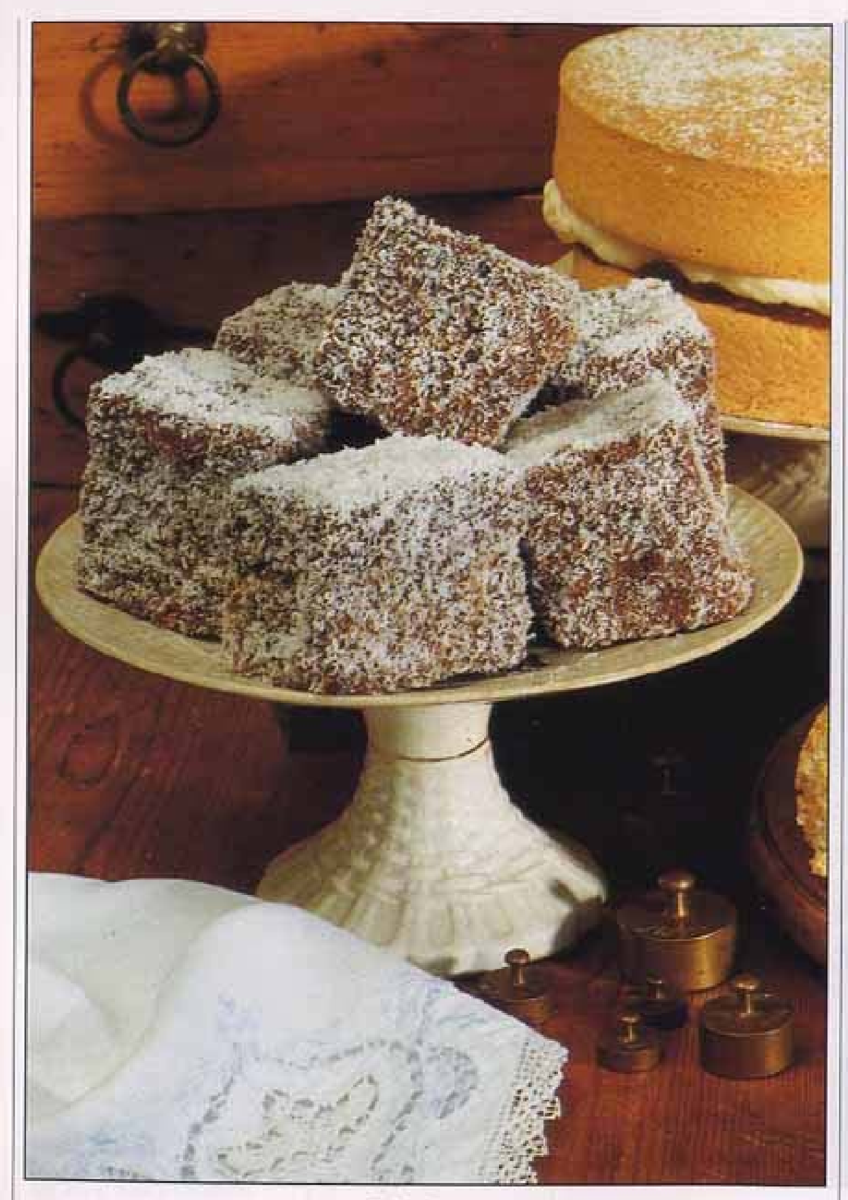
CONSEJO
Resulta más sencillo enrollar un rollo suizo si se coloca el bizcocho sobre un paño de cocina limpio.



CONSEJO
Se recomienda utilizar mantequilla mejor que margarina en la preparación de los pasteles pues proporciona un mejor sabor y aumenta su capacidad de conservación.



De izquierda a derecha: Torta de almendra y avellana (pág. 58), Rollo suizo clásico, Rollo suizo de chocolate



Cubos de coco

Cubos de coco

Preparación: 1 h + toda la noche en reposo
Cocción: 30 min
Para 24 cubos

125 g de mantequilla
1/4 de taza de azúcar
2 huevos
1/2 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
2 tazas de harina de fuerza, tamizada
1/2 taza de leche
2 1/2 tazas de coco rallado

Crema falsa
2 cucharadas de agua
1/4 de taza de azúcar
60 g de mantequilla
unas gotas de sucedáneo de esencia de vainilla

Cobertura de chocolate
3 tazas de azúcar glas
1/4 de taza de cacao en polvo
1/3 de taza de agua hirviendo
1 cucharadita de mantequilla
unas gotas de sucedáneo de esencia de vainilla

1. Precaliente el horno a 180° C. Mezcle la mantequilla y el azúcar hasta obtener una crema ligera y esponjosa. Agregue los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada adición. Añada la esencia de vainilla.
2. Incorpore, alternándolas, la harina y la leche. Vierta la mezcla en una bandeja engrasada y forrada de 20 x 30 x 4 cm.
3. Hornee unos 30 minutos hasta que la masa esté cocida. Enfríela sobre una rejilla metálica y deje reposar toda la noche.
4. Para preparar la crema falsa, ponga al fuego el agua y el azúcar en un cazo; remueva hasta que hierva y retírelo. Déjelo enfriar.
5. Con las varillas eléctricas, prepare en un cuenco una crema con la mantequilla y la vainilla. Vierta el jarabe en hilillo fino sobre la mantequilla y bátalo bien.
6. Para preparar la cobertura de chocolate, tamice el azúcar glas y el cacao en un cuenco. Agregue los demás ingredientes y bata hasta que la mezcla quede fina.
7. Úsela enseguida. Para que guarde la consistencia adecuada, mantenga el cuenco de la cobertura dentro de otro con agua caliente.
8. Divida el bizcocho preparado el día anterior en dos capas horizontales. Extienda la crema sobre la superficie de una de ellas y coloque encima la otra.
9. Corte el pastel resultante en 24 trozos. Báñelos con la cobertura de chocolate y rebócelos inmediatamente con el coco rallado. Déjelos reposar sobre una rejilla metálica hasta que tomen cuerpo. Consérvelos en un recipiente hermético.

Pastel arco iris

Preparación: 1 h
Cocción: 30 min
Para 1 pastel

4 huevos
1 taza de azúcar refinada
30 g de mantequilla
1 taza de leche caliente
1 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
2 tazas de harina de fuerza, tamizada
colorante alimentario rojo
1 cucharada de cacao en polvo
2 cucharadas de leche templada
300 ml de nata

Glasa
1 1/2 tazas de azúcar glas
6-7 cucharadas de agua
1/2 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
unas gotas de colorante alimentario rojo

1. Precaliente el horno a 180° C. Bata los huevos y añada poco a poco el azúcar hasta que estén espesos y pálidos. Derrita la mantequilla en la leche caliente y agregue la vainilla.
2. Incorpore alternativamente la harina y la leche a la mixtura de huevo. Divídala en tres porciones.
3. Tiña de rosa una de las porciones con el colorante alimentario. Disuelva el cacao en la leche templada y mézclelo bien con otra porción de masa. Finalmente, deje tal cual la otra porción.
4. Rellene con cada porción un molde circular de 20 cm. Horméelos durante 25-30 minutos o hasta que estén cocidos.
4. Desmóldelos sobre una rejilla metálica para que se enfríen del todo.
5. Bata la nata y extienda la mitad sobre la rueda no coloreada.

6. Coloque encima la rueda rosa y extienda el resto de la nata. Cubra por último con la rueda de chocolate.
7. Para preparar la glasa, tamice el azúcar glas en un cuenco y añada poco a poco el agua necesaria para obtener una pasta blanda. Agregue la vainilla. Reserve 1/4 de taza para la decoración. Coloree el resto hasta conseguir la tonalidad deseada (la glasa también puede dejarse blanca, si lo prefiere). Introduzca el cuenco de la cobertura en otro con agua caliente para impedir que cuaje.
8. Coloque el pastel sobre una rejilla. Vierta la glasa por encima de forma que, al derramarse, recubra los lados del pastel. Alise rapidamente la superficie con una espátula metálica o con un cuchillo (ver nota).
9. Para decorarlo con un dibujo de tela de araña, utilice una manga pastelera con una boquilla pequeña lisa y rellénela con la glasa que había reservado. Empezando desde el centro, trace una espiral hacia los bordes del pastel. Marque luego 8 radios sobre la glasa con la punta de un cuchillo. Divida de nuevo los segmentos trazados con otros radios .
Nota. Remoje la espátula en agua caliente cuando vaya a alisar la glasa, así la extenderá mejor.



Torta de almendra y avellana

Preparación: 40 min
Cocción: 40 min
Para 1 torta de 23 cm



125 g de mantequilla
125 g de chocolate, en trozos
1 taza de azúcar
4 huevos, separada la clara de la yema
1 taza de almendras molidas
1 taza de avellanas molidas

1. Funda la mantequilla con el chocolate y el azúcar en un cazo pequeño. Déjelo enfriar.
2. Incorpore las yemas de huevo de una en una, batiendo bien después de cada adición. Añada las almendras y las avellanas. Trasvase esta mezcla a un cuenco grande.
3. Monte las claras a punto de nieve. Incorpórelas suavemente a la mixtura de chocolate.
4. Ponga la mezcla en un molde circular de 23 cm engrasado y forrado. Hornéelo a 180° C durante 35-40 minutos o hasta que note firme el centro del pastel al presionarlo.
5. Déjelo enfriar 5 minutos. Pase entonces un cuchillo alrededor de las paredes del molde para despegar el pastel. Vuélquelo sobre una rejilla metálica y espere a que se enfríe del todo. Córtelo en cuñas y sírvalo con nata montada.

Consejo

Para separar bien un huevo, golpee bruscamente la cáscara con un cuchillo de hoja lisa para dividirla en dos mitades. Si el golpe resulta demasiado suave o lo repite varias veces, tan sólo conseguirá resquebrajar la cáscara y reventará la yema. Recoja todo el contenido del huevo en una de las mitades de la cáscara y, después, vaya pasando con cuidado la yema de una a otra, permitiendo al tiempo que la clara caiga en un cuenco limpio puesto debajo. Si tiene que separar varios huevos, utilice un tercer recipiente para evitar que pudiera caer un poco de yema en las claras. Las yemas de huevo se conservan hasta 3 días en un tarro tapado dentro de la nevera. Las claras pueden durar hasta 7 días guardadas del mismo modo.

Consejo

El azúcar refinada da a los pasteles y a las coberturas una textura mucho más fina que la granulada.

Pastel arco iris

Bizcocho de mármol

Preparación: 50 min
Cocción: 45 min
Para 1 bizcocho



125 g de mantequilla
1/2 taza de azúcar refinada
2 huevos
1/2 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
2 tazas de harina de fuerza, tamizada
1/2 taza de leche
2 cucharadas de cacao en polvo
1/8 de cucharadita de bicarbonato sódico
1 cucharada de leche, adicional
unas gotas de colorante alimentario rojo

Glasa
1 taza de azúcar glas, tamizada
15 g de mantequilla
1-2 cucharadas de agua caliente
1/4 de cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
unas gotas de colorante alimentario rojo

1. Precaliente el horno a 180° C. Mezcle la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una crema ligera y esponjosa. Añada los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada adición. Agregue la vainilla. Incorpore la harina y la leche alternándolas.
2. Reparta esta preparación en tres cuencos. Añada el cacao, el bicarbonato y la leche a uno, mezclándolo todo muy bien. Deje la del segundo cuenco como estaba. Agregue el colorante a la mezcla del tercer cuenco.
3. Vierta, alternándolos, el contenido de los tres cuencos en un molde rectangular de 9 x 23 cm, engrasado y enharinado.
4. Con una aguja larga o un cuchillo, remueva en círculos la mezcla dentro del molde para entremezclar los colores. Hornee durante 40-45 minutos hasta que compruebe con una aguja larga que el pastel está listo.
5. Espere 5 minutos y desmóldelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe.
6. Para preparar la glasa, mezcle bien todos los ingredientes y extiéndala por encima del pastel. Guárdelo en un recipiente hermético.

CONSEJO
Cuando incorpore los ingredientes al batido del bizcocho, hágalo con rapidez y así conseguirá que suba al máximo al cocerse.

CONSEJO
Procure manipular lo mínimo el bizcocho cuando esté caliente. Utilice un cuchillo para despegarlo del molde y vuélquelo encima de un paño de cocina dispuesto sobre una rejilla metálica.



Pastel de mármol

Pastel de chocolate y zanahoria

Preparación: 30 min
Cocción: 45 min
Para 1 pastel



1 1/2 tazas de harina de fuerza
1/4 de taza de cacao en polvo
1 cucharadita de canela
1/4 de cucharadita de nuez moscada
una pizca de pimienta
1/2 taza de nueces picadas
1/2 taza de pasas
1/3 de taza de coco rallado
3 huevos
3/4 de taza de azúcar morena
1/2 taza de aceite
125 g de chocolate con leche, fundido
3 tazas de zanahoria rallada

Glasa
250 g de queso cremoso
125 g de chocolate con leche, fundido
2 tazas de azúcar glas, tamizada
virutas de zanahoria para decorar

1. Tamice la harina, el cacao en polvo, la canela, la nuez moscada y la pimienta en un cuenco grande. Añada las nueces, las pasas y el coco rallado.
2. Bata los huevos con el azúcar y el aceite hasta tener una mezcla homogénea. Incorpore batiendo el chocolate fundido y agregue las zanahorias. Incorpore la mezcla a los ingredientes sólidos.
3. Viértala en un molde rectangular de 23x32 cm engrasado y forrado. Hornéelo a 160° C 45 minutos hasta que esté hecho. Espere 15 minutos y desmóldelo.
4. Para preparar la glasa, bata bien el queso; incorpore el chocolate y el azúcar glas. Déjela en la nevera mientras se enfría el pastel. Extiéndala sobre éste y decore con virutas de zanahoria. Córtelo en porciones cuadradas.



Pastel de chocolate y zanahoria

ÍNDICE